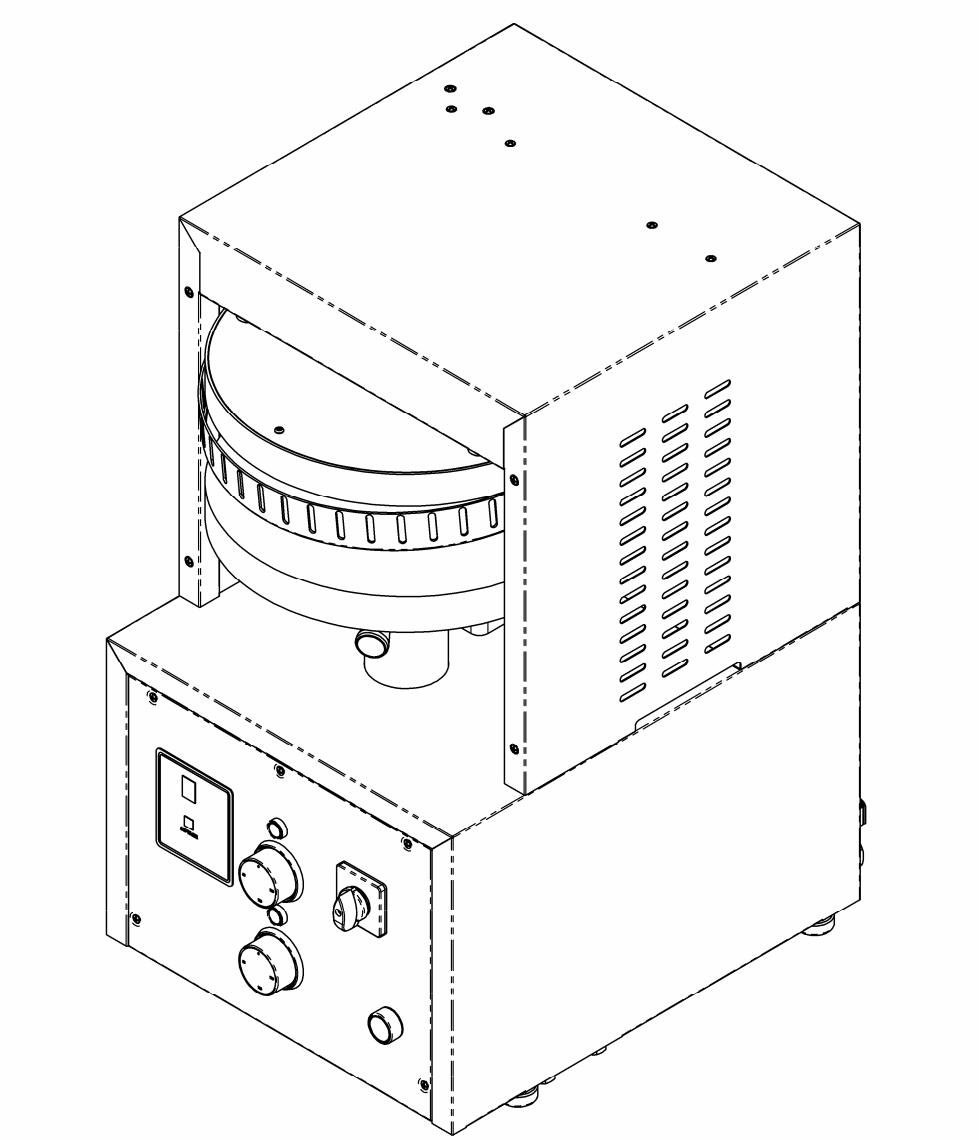
CE



PFD 33 – PFD 45
PFD 50

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÁ

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **73/23 CEE**, con la Direttiva **89/336 CEE** (Compatibilità Elettro-magnetica), con la direttiva **98/37 CEE** (macchine), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva **93/68 CEE**.

*In accordance with the **EEC** Low Voltage Directive **73/23**, the **EEC** Directive **89/336** (Electromagnetic Compatibility), with the **EEC** Directive **98/37** (machinery), and completed with the CE marking following the **EEC** Directive **93/68.***

Tipo d'apparecchio – *Machinery Type*	:	Macchina: FORMATRICE Machine: SHAPING MACHINE
Marchio commerciale -*Trademark*	:	
Modello – *Technical features*	:	PFD 33 – PFD 45 – PFD 50
Costruttore - *Manufacturer*	:	
Indirizzo - *Address*	:	
Telefono – *Telephone number*	:	
Telefax -*Telefax*	:	

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC and following the good husband and wife manner, are:

Norme o altri documenti normativi
Normative laws or other normative documentation:
EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 292 EN 294 EN 418
EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Rapporto di collaudo-Schede tecniche
Approval report-Technical forms
IMQ PRIMA CONTROL 28 CEEL 99

DEM

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machinery are in compliance with the above mentioned Laws.

DECLARATION DE CONFORMITE

CE

KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG

En accord avec la Directive Basse Tension **73/23 CEE**, avec la Directive **89/336 CEE** (Compatibilité Electromagnétique), avec la Directive **98/37 CEE** (machines) intégréés par le marquage CE selon la Directive **93/68 CEE**

*Hergestellt nach der Niederspannungs-Richtlinie **73/23 EWG**, der Richtlinie der elektromagnetischen Kompatibilität **89/336 EWG**, sowie der Maschinen-Richtlinie **98/37 EWG**, mit der Ergänzungsrichtlinie **93/68 EWG** für die Kennzeichnung CE.*

Type d'appareillage -*Typ des Gerätes*	:	Machine: FORMEUSE *Maschine: PIZZAPRESSE*
Marque commerciale -*Warenzeichen*	:	
Modèle - *Ausführung*	:	PFD 33 –PFD 45 –PFD 50
Constructeur - *Hersteller*	:	
Adresse - *Anschrift*	:	
Téléphone –*Telefon nr.*	:	
Téléfax –*Fax nr.*	:	

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les régles de l'art en matière de sécurité en vigeur dans la CEE sont:

Im Bereich der technischen Spezifikation wurden die folgenden Euronormen, bzw. die innerhalb von der Europäischen Gemeinschaft geltenden Sicherheitsbestimmungen beachtet:

Normes ou autres documents normatif *Normen bzw. gesetzliche Vorschriften*	Rapports d'essais-Fiche techinques *Prüfungsprotokoll-Technik*
EN 60335-1 EN 60335-2-64 EN 292 EN 294 EN 418 EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3	IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99 DEM

Ultérieures informations
Weitere Anzeige

En qualité de constructeur et/ou représentant autorisé de la Société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives mentionnées ci-dessus.

Der Hersteller, bzw. der innerhalb von der Europäischen Gemeinschaft dazu berechtigter Vertreter, erklärt unter eigener Verantwortung, daß die oben angeführten Geräte den Anforderungen der obenerwähnten Richtlinien erfüllen.

EMISSIONE DEL MANUALE: 2000

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto.

Inoltre si riserva a termini di legge le proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

o Copyright 2000

AUSSTELLUNG DE: 2000

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Produkt vorzunehmen.

Zudem wird sich das Recht vorbehalten, gesetzl. gegen nicht genehmigte Handhabung, Reproduktion, oder Vertrieb des vorliegenden Dokumentes durch Dritte vorzugehen.

o Copyright 2000

EMISSION DU MANUEL: 2000

Le constructeur ne s'assume pas l'obligation de declarer eventuelles successives modifications du produit.

En outre, il se resèrve dans les limites établies par la lois, la proprieté du present document, intèr-disant toute falsification, reproduction, et transmission à un tiers sans son autorisation.

o Copyright 2000

EMISSION OF THE HANDBOOK: 2000

The manufacturer is not under any obligation to notify of any further modifications of the product.

All rights of this document are reserved and no alteration or re-productions can be made without permission of the manufacturer.

o Copyright 2000

PREFAZIONE

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione della Pizzaform in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

E' importante che questo manuale sia conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il manuale è composto di:

- Capitoli
- Paragrafi
- Note

VORWORT

Dieses Handbuch ist an alle gerichtet, die mit der Installation, Gebrauch und Wartung der Pizzaform beauftragt sind und so auf die beste Art die Charakteristika des Produktes nutzen.

Es ist wichtig, daß diese Handbuch aufbewahrt und auch bei eventuellen Umzügen, eingenommen Besitzerwechsel, mitgeführt wird, so daß es jederzeit zur Information und Sicherheit für nötige Arbeiten genutzt werden kannn.

Das Handbuch besteht aus:

- Kapiteln
- Paragraphen
- Anmerkungen

PREFACE

Ce manuel est destiné à ceux qui sont particulièrement interessés à l'installation, l'utilisation, et à l'entretien de la Pizzaform, de sorte qu'ils puissent exploiter au mieux les caracteristiques du produit.

Il est important que ce manuel soit consèrvé et qu'il suive la machine dans tous ses déplacements, y compris le changement de proprieté, afin de pouvoir etre consulté au besoin et aussi disposer des informations necessaires pour intervènir dans des conditions de majeur sécurité.

Ce manuel est composé de:

- Chapitres
- Paragraphes
- Notes

PREFACE

This manual is specifically for the installation, use and maintenance of Pizzaform. So you are able to use the product in the best way.

It is important that the manual is kept in good condition and should stay with the machine at all times, including sale to another person, for security in the use of the machine.

The manual includes:

- Chapters
- Paragraphs
- Notes

Il manuale è suddiviso nei seguenti capitoli:	Das Handbuch ist in folgende Kapitel aufgeteilt:	Ce manuel est subdivisé par les chapitres suivants:	The manual is divided into the following chapters:
Capitolo 1:	**1. Kapitel:**	**Chapitre 1:**	**Chapter 1:**
Informazioni generali	**Allgemeine Informationen**	**Informations générales**	**General information**
Capitolo 2:	**2. Kapitel:**	**Chapitre 2:**	**Chapter 2:**
Installazione	**Installation**	**Installation**	**Installation**
Capitolo 3:	**3. Kapitel:**	**Chapitre 3:**	**Chapter 3:**
Messa in funzione	**In Betriebnahme**	**Mise en marche**	**Functioning**
Capitolo 4:	**4. Kapitel:**	**Chapitre 4:**	**Chapter 4:**
Uso	**Gebrauch**	**Utilisation**	**Usage**
Capitolo 5:	**5. Kapitel:**	**Chapitre 5:**	**Chapter 5:**
Regolazioni	**Regulierungen**	**Reglages**	**Regulations**
Capitolo 6:	**6. Kapitel:**	**Chapitre 6:**	**Chapter 6:**
Manutenzione	**Wartung**	**Entretien**	**Maintenance**
Capitolo 7:	**7. Kapitel:**	**Chapitre 7:**	**Chapter 7:**
Demolizione della macchina	**Verschrottung der Maschine**	**Demolition de la machine**	**Demolition of the machine**
Capitolo 8:	**8. Kapitel:**	**Chapitre 8:**	**Chapter 8:**
Servizio post-vendita	**Service nach Verkauf**	**Sèrvice après vente**	**After sale service**

CAPITOLO 1

INFORMAZIONI GENERALI

1.1

Garanzia

La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saran-no sostituiti o riparati gratuitamente e solo **franco ns. stabilimento** i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, nell'attesa per le riparazioni, o in ogni modo riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

1. KAPITEL

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1

Garantie

Die Garantiedauer beträgt ein Jahr und gilt mit dem Erhalt der Steuer-quittung bei Erwerb.

Innerhalb dieses Zeitraumes werden kostenfrei und nur **ab unserem Werk** die Teile repariert oder ersetzt, die zweifels-frei auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, ausgenommen sind elektrische Bau und Verschleissteile.

Von der Garantie sind Versand- und Arbeitskosten ausgenommen.

Die Garantie verfällt in Fällen, wo sich herausstellt, daß der Schaden zurückzuführen ist auf Transportschaden, fal-sche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Arbeiter, Reparaturen durchgeführt von nicht autorisiertem Personal unter Nichtbeachtung der Vorschriften des Handbuches.

Es wird jede Schadensersatzforderung an den Hersteller ausgeschlossen, die auf direkte oder indirekte Folgen begründet sind, in denen die Maschine aus folgenden Gründen inoperabel bleibt: Defekt, während der Reparatur-arbeiten oder alles was auf den Ausfall der Maschine zurückzuführen ist.

CHAPITRE 1

INFORMATIONS GENERALES

1.1

Garantie

La garantie est valable un an à partir de la date de reception du reçu fiscal delivré au moment de l'achat.

Pendant cette periode les details qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties élèctriques et celles éxposées à l'usure, seront remplacés ou reparés gratuitement mais seulement **franc notre maison**

La garantie exclue les frais d'envoi et le cout de la main-d'oeuvre.

La garantie dechoit dans les cas ou le dommage évalué est produit par: le transport, une main d'oeuvre incorrecte ou insuffisante, par inhabilité des operateurs, endommagement, reparations éxecutées par un personnel non autorisé, inobservations des prescriptions du manuel.

Toute compensation à l'égart du constructeur est exclue en se qui concèrne les dommages directs ou indirects qui ont suivi une periode inactive de la machine pour cause de: panne, delai de reparation, ou de toute façon en relation à la non presence materielle de l'appareillage.

CHAPTER 1

GENERAL INFORMATION

1.1

Warranty

Guaranteed for one year from date of purchase. The date must be stamped on the guarantee on the date of purchase.

Parts of the machine found to be a production defect except electrical components or parts worn out, will be changed and serviced free by us in our firm but only **ex our factory** within this period.

Delivery expenses and costs of labour are excluded from the warranty.

The warranty will not be valid when the damage is due to: transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorised personnel, non-observance of the instructions of the manual.

All reimbursements from the manufacturer are excluded for direct and indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired, or anyway the non-presence of the machine.

1.2

Caratteristiche della macchina

La Pizzaform è stata progettata e realizzata **ad esclusivo uso alimentare** per la lavorazione a caldo di pasta ottenuta con farina di soia e/o altre miscele, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di pizze mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

Ogni Pizzaform (fig. 1) è costituita da: una struttura metallica rivestita con pannelli in acciaio inox, due dischi in acciaio (superiore fisso, inferiore mobile) dotati d'elementi riscaldanti, regolatore dello spessore, trasmissione con albero a camma e motoriduttore a bagno d'olio, azionamento con motore trifase a 400Vac. a richiesta motore alimentato a 230 Vac trifase, circuito elettrico alimentato tramite cavo con tensione di rete al quale sono collegati il motore, gli elementi riscaldanti, i dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza.

1.2

Eigenschaften der Maschine

Pizzaform **zum ausschliesslichen Nahrungsmittelgebrauch** ist entworfen und realisiert worden zum Heissbearbeiten des Teiges, bestehend aus normalen Mehl, Sojamehl oder anderen Mischungen, um das Formen von Scheiben zur Bereitung von Pizzen zu verein-fachen.

Jede Pizzaform (Bild 1) besteht aus: eine Metallstruktur, bekleidet mit Platten aus Inox-Stahl; zwei Stahlscheiben (die obere fest, die untere beweglich), ausgestattet mit Heizkomponenten, Dickenregeler; Nockwellesteürung und Untersetzer im Ölbade;
Antrieb mit 400 Vac-Dreiphasenmotor; nach Anfrage: Motor gespeist mit 230 Vac-Dreiphasenmotor; Strom-peisung erfolgt über Netzspannung-Kabel, an dem die folgenden Teile ange-schlossen sind: Motor, Heizkomponenten, Bedienungen, Anzeige- und Sicherheitsgeräte.

1.2

Caracteristiques de la machine

La Pizzaform à été projeté et realisé **exclusivement pour une utilisation alimentaire** pour le travail à chaud de la pate, obtenue avec de la farine de soja et/ou d'autres melanges, dans le but de faciliter le moulage de disques pour la préparation des pizzas en maintenant inchangées les caractéristiques fondamentales de la pate.

Chaque Pizzaform (fig. 1) est constituée de: une structure métallique revetue par panneaux en acier inox, deux disques en acier (supérieur fixe, inférieur mobile) dotés d'éléments chauffants, régulateur d'épaisseur, transmission par arbre à cames et motoréducteur à bain d'huile, actionnement par moteur triphasé à 400 Vac, sur demande: moteur alimenté à 230 Vac triphasé, circuit électrique alimenté par cable sous tension de ligne sur lequel sont branchés: le moteur, les éléments chauffants, les dispositifs de commande, de signalisation et de sécurité.

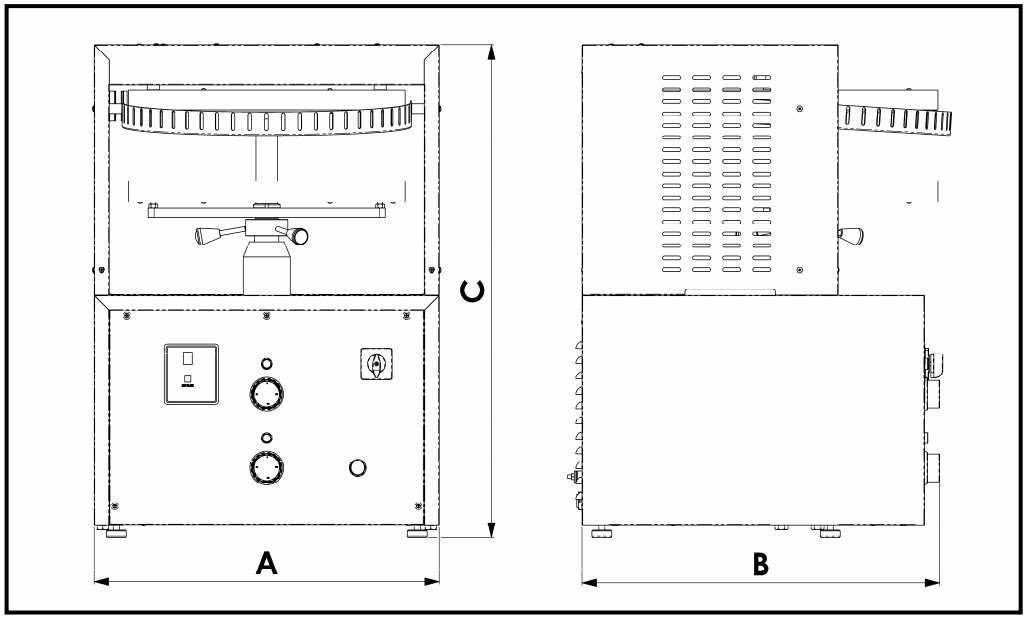
1.2

Characteristics of the machine

Pizzaform was made with the intention for **food usage only** a heat retaining machine for shaping dough, obtained with Soya flour and/or other mixtures, to help make easier the creation of disks for pizza maintaining the essential characteristics of the mixture.

Every Pizzaform (Pict. 1) is composed of: a metal structure with stainless steel panels, two steel plates (the upper one is fixed, the lower one is movable) provided with heating elements, regulation of the thickness, transmission with camshaft and oil bath gearmotor, provided with a threephase motor 400 Vac, on request: it can be provided with a motor operate at 230 Vac threephase, the electric circuit is fed by means of a cable with tension, to which the motor, the heating elements, the control and the safety devices are connected.

Fig. 1



1.3 **1.3** **1.3** **1.3**

Caratteristiche tecniche **Technische Eigenschaften** **Caractéristiques techniques** **Technical characteristics**

Descrizione – Beschreibung Description - Description		**U.M**	**PFD33**	**PFD45**	**PFD50**
Dimensioni macchina Fig.1 Maschinenmasse Bild 1 Dimensions de la machine Fig. 1 Machine dimensions Pict. 1	A	cm	41,0	57,5	57,5
	B		53	63	63
	C		71,5	82,5	82,5
Peso netto Reigewicht Poids net Net weight		Kg	95	151	165
Peso pasta Gewicht des Teiges Poids pate Dough weight		gr	80 ÷ 250	80 ÷ 450	80 ÷ 650
Temperatura d'esercizio Betreibstemperatur Température d'exercise Operating temperature		°C	+15 ÷ +45		
Temperatura max. dischi Max. Scheibentemperatur Température maximale des disques Max. Disk temperature		°C	150		
Tensione d'alimentazione Eingangsspannung Tension d'alimentation Feeding tension		Vac	400 (3 P – N -)		
Potenza assorbita Aufgenommene Leistung Puissance utilisé Absorbed power		W	3950	5950	5950
Potenza resistenze Widerstandskraft Puissance des résistances Heating elements power		W	1500 x 2	2500 x 2	2500 x 2
Potenza motore Motorleistung Puissance du moteur Motor power		W	500	550	550
Fusibile ausiliare Hilfsteile-Sicherung Fusibile auxilliaire Auxiliary fuses		mA	400		

Su richiesta sono disponibili: motore e resistenze alimentate a 230 Vac trifase
Auf Anfrage sind Motor und Widerstände dreiphasig, 230 Vac gespeist lieferbar
Sur demande, disponible aussi: moteur et rèsistances alimentés en 230 Vac triphasé
On request it can be provided with motor and heating elements at 230 Vac three-phase

1.4

Schemi elettrici

1.4

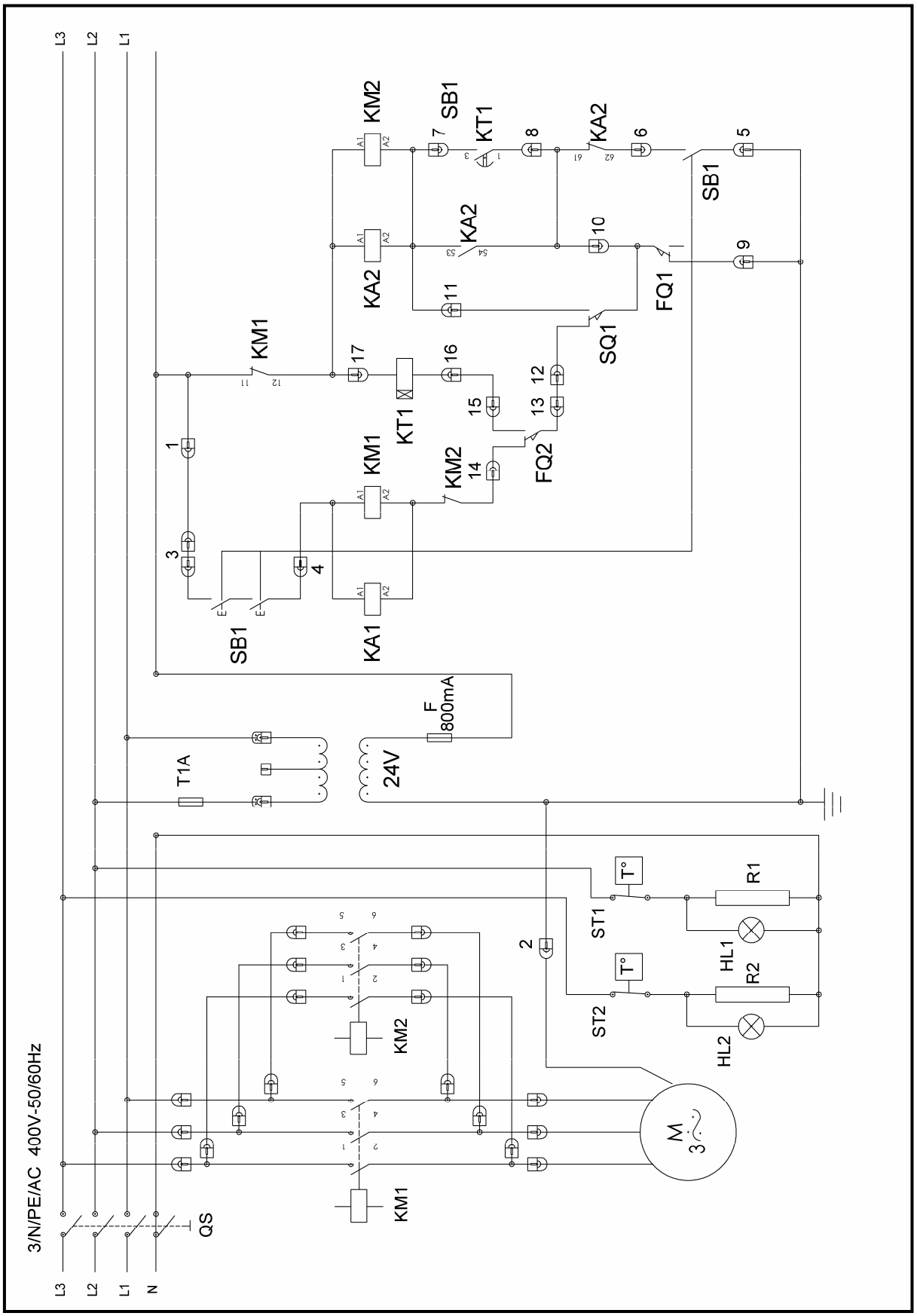
Elektroschemen

1.4

Schèmas éléctriques

1.4

Electrical schemes



1.4a

Schemi elettrici

1.4a

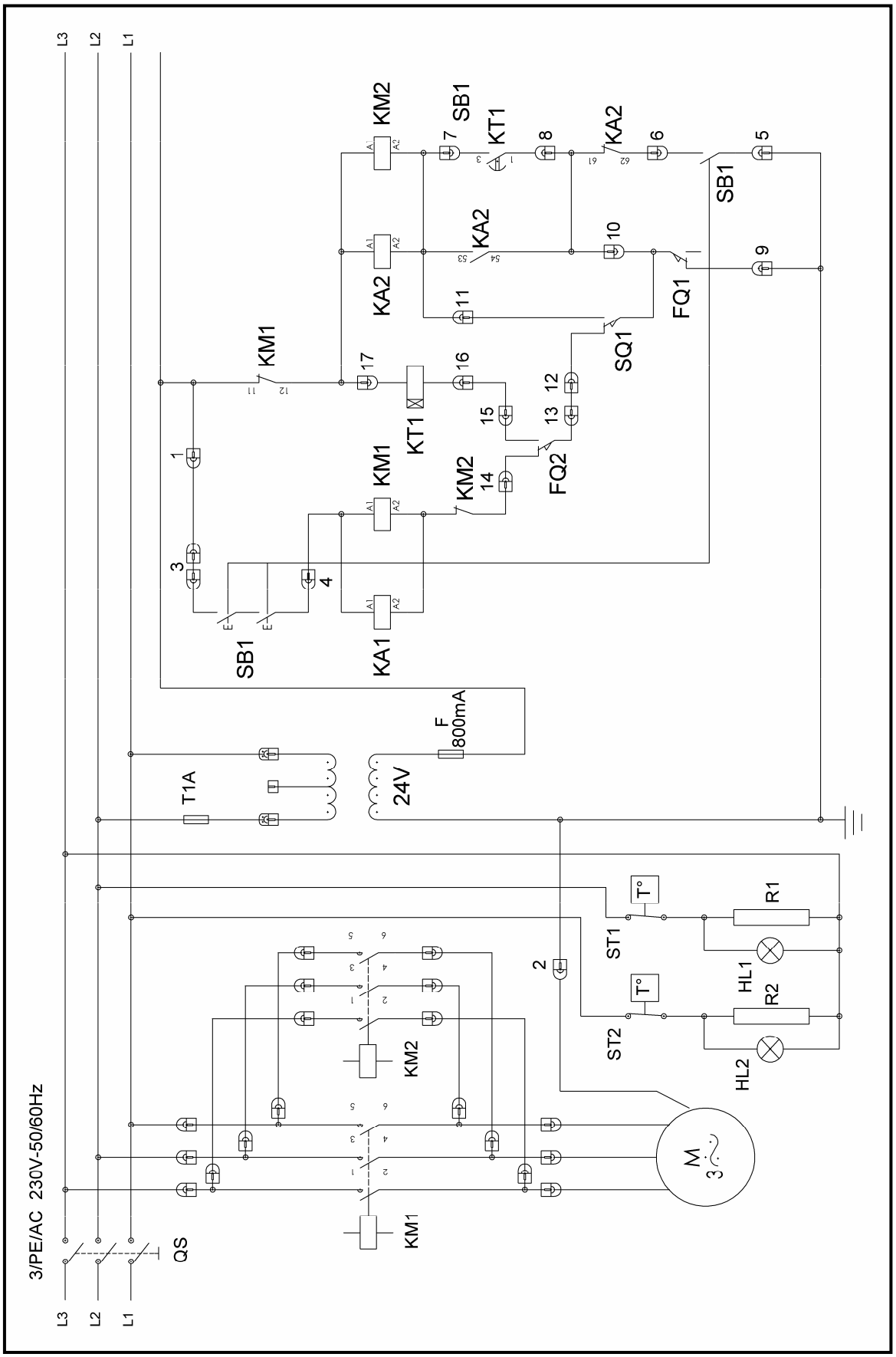
Elektroschemen

1.4a

Schèmas éléctriques

1.4a

Electrical schemes



1.5

Zona occupata dall'operatore

In normali condizioni operative e per lo sfruttamento ottimale delle potenzialità della macchina, l'operatore necessita della area rappresentata nella fig. 2.

1.5

Arbeitsbereich

Unter normalen Arbeitsbedingungen und zur optimalen Nutzung der Maschinenkraft benötigt der Arbeiter den Platz wie in Bild 2 dargestellt.

1.5

Zone occupée par l'opérateur

Pour des conditions de travail normales et pour l'exploitation optimale des puissances de la machine, l'opérateur necessite d'une aire representée dans la fig. 2.

1.5

Operating area

In normal working conditions and to have the best exploitation of the potentiality of the machine, the operator needs the area represented in Pict. 2.

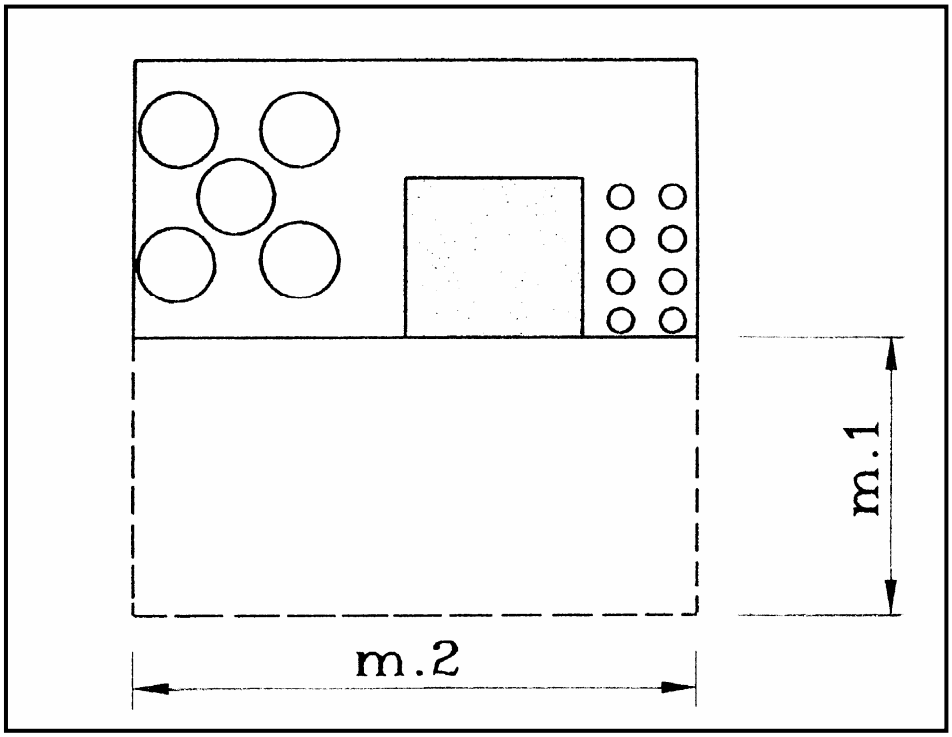


Fig.2

1.6

Informazioni sulla rumorosità

Il livello di pressione acustica ponderato **A** misurato su un'identica macchina campione è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB (A).

1.6

Informationen zur Lautstärke

Die Höhe des Schalldruckes **A**, an einer gleichen Probemaschine gemessen, hat einen konstanten Wert von unter 70 dB (A).

1.6

Informations sur le bruit

Le niveau de pression acoustique ponderé **A,** mesuré sur une identique machine échantillon , résulte de valeur constante et inferieure à 70 dB (A).

1.6

Information regarding acoustic noises

The acoustic pressure level considered **A** measured by an identical sample machine resulted of a constant value and lower than 70 dB (A).

1.7

Avvertenze generali per la sicurezza

La macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:
-Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
-Manomissione delle protezioni e del dispositivo di sicurezza.
-Inosservanza delle prescrizioni previste per:
Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

IMPORTANTE

Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.7

Anweisungen fuer die Sicherheit

Die Maschine, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften entspricht in Bezug auf Normen im Elektro-, Mechanik- und Hygienebereich, kann Gefahren bergen, falls:
- Sie unzweckmässig benutzt wird.
- Bei Beschädigung der Schutzen und der Sicherheitsvorrichtung.
- Bei Ausserachtlassung der Vorschriften zur Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

WICHTIG

Sämtliche Arten von Installation und Wartung müssen von Fachpersonal durch den Hersteller autorisiert durchgeführt werden. Es wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

1.7

Informations generaux des securité

Meme si la machine est conforme aux règles de securité prévues par les normes de reference éléctrique, mecanique, hygienique, il y a danger si:
- Employée dans des buts et conditions differentes de celles prévues par le fabricant.
- Endommagement de les protections e du dispositif de securité.
- Inobservation des prescriptions prevues pour: Installation - Mise en marche - Utilisation - Entretien.

IMPORTANT

Toutes les operations d'installation et d'entretien doivent etre éxécutées par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur, le quel décline toute responsabilité due à une mauvaise installation ou par endommagements.

1.7

General security indications

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations it can be dangerous if:
- Used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.
- Manumission of the protection and the security device.
- In attention to the instructions of:
Installation - Functioning Usage - Maintenance.

IMPORTANT

Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorised by the manufacturer who is not responsible for any mistaken installation or manumission.

1.8

Avvertenze per la sicurezza

IMPORTANTE

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

1.8

Sicherheits-anweisungen

WICHTIG

Vor in Betriebnahme aufmerksam die Gebrauchseinweisung lesen.

ACHTUNG

Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Strom, mech. Teile, Feuer oder hygienische Natur zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsanweisun-gen einge-halten werden.

1.8

Indications des securité

IMPORTANT

Lire attentivement ces instructions avant d'employer la machine.

ATTENTION

Dans le but de prévenir les conditions de danger et/ou éven-tuelles blessures pro-voquées par: le courant éléctrique, parties me-caniques, incendie, ou d'origine hygiénique, les normes de securité suivantes doivent etre obsèrvées.

1.8

Security indications

IMPORTANT

Carefully read the instructions before using the machine.

WARNING

To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused from: electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the security indications step by step:

a - Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro.
Il disordine comporta pericolo d'incidenti.
b - Valutare le condizioni ambientali.
Non utilizzare la macchi-na in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.

c - Tenere lontano i bambini e i non addetti.
Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

d - Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito.
Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

e - Vestire in modo adeguato.
Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento.
Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

f - Proteggere il cavo d'alimentazione.
Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa.
Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua, o solventi.

g - Evitare posizioni insicure.
Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

h - Prestare sempre la massima attenzione.
Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
i - Staccare la spina dalla presa.
Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

a - Den Arbeitsplatz in Ordnung halten.
Unordnung Feuergefahr birgt.
b - Die Umgebungsbedingungen beachten.
Die Maschine nicht in feuchten, nassen oder ungenügend beleuchteten Räumen, oder in der Nähe von endzuendbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

c - Kinder und Unbefugte fernhalten.
Die Annäherung an die Maschine oder den Arbeitsplatz untersagen.

d - Die Maschine nur im Bereich des Leistungsschildes und den genehmigten Gebrauch nutzen.
Ohne Überlastung wird sie sicherer und besser arbeiten.

e - Angemessene Kleidung.
Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen, mehr aus hygienischen als aus Sicherheitsgründen Haarnetze und Handschuhe tragen.

f - Stromkabel schützen.
Nicht am Kabel ziehen, um den Netzstecker zu ziehen. Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

g - Unsichere Positionen vermeiden.
Den zweckmässigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleichgewicht zu gewährleisten.

h - Höchste Aufmerksamkeit walten lassen.
Die Arbeit nicht ausser acht lassen, nicht unkonzentriert arbeiten.

i - Den Netzstecker ziehen.
Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umsetzung der Maschine.

a - Le poste de travail doit etre maintenu en ordre.
Le désordre comporte danger.
b - Evaluer les conditions ambiantes.
Ne pas employer la machine dans un milieu humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, en proximité de liquide inflammable ou de gaz.

c - Eloigner les enfants et les personnes étrangères au travaux.
Eviter qu'ils s'approchent à la machine ou au poste de travail.

d - Employer la machine dans le cadre de la puissance indiquée et dans le seul but consenti.
Sans surcharge la machine travaillera mieux et d'une façon plus sure.

e - S'habiller d'une façon corrècte.
Ne pas porter de vetements ou accessoires pendant qui pourraient s'accrocher aux parties en mouvement.
Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène ainsi que de securité, utiliser le filet approprié pour les cheveux long et des gants pour les mains.

f - Protéger le cable d'alimentation.
Ne pas tirer sur le cable pour débrancher la prise.
Ne pas éxposer le cable à des temperatures élevées, en contact avec des angles tranchant, et avec de l'eau ou des solvents.

g - Eviter les positions peu sures.
Rechercher la position plus appropriée qui assure un bon équilibre.

h - Preter toujours la plus grande attention.
Observer son propre travail. Ne pas employer la machine quand on est distrait.
i - Debrancher la prise.
Après chaque utilisation, avant les operations de nettoyage, d'entretien ou de deplacement de la machine.

a - Keep in order your working area.
Disorder can cause dangerous accidents.
b - Consider environmental conditions.
Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.

c - Keep away from children and non authorised personnel.
Do not permit them to go near the machine or the working area.
d - Only utilise the machine with the correct voltage.
Normal usage gives better results.

e - Dress in adequate way.
Do not wear hanging clothes or any items which can be caught in the machine.
Use non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.

f - Protect the cable.
Do not pull the cable to extract the plug.
Do not leave the cable near high temperatures, sharp objects, water or solvents.

g - Avoid insecure positions.
Find the best surface to ensure the machine is balanced.

h - Always pay maximum attention.
Do not be distracted when using the machine.

i - Take the plug out.
When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.

l – Cavi di prolungamento in aria aperta.
Non devono essere usati.
m - Controllare che la macchina non sia danneggiata.
Prima di usare la macchina controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza.
Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.
n - Far riparare la macchina da personale qualificato.
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

l – Im Freien müssen Verlängerungskabel nicht genutzt werden.
m - Kontrollieren, daß die Maschine nicht be-schädigt ist.
Vor in Gebrauch- nahme der Maschine kontrollieren, daß die Sicherheitsvorrichtungen in Ordnung sind.
Sicherstellen, daß die beweglichen Türen nicht blockiert sind, daß keine Einzelteile beschädigt sind, daß alle Teile ordnungsgemäss montiert und die Konditionen optimal sind, um das Funktionieren zu gewährleisten.
n - Die Maschine nur durch Fachpersonal reparieren lassen.
Reparaturen sollten ausschliesslich von qualifiziertem Fachpersonal unter Verwendung von Originalersatzteile durchgeführt werden.
Ausserachtlassen der Sicherheitsbestimmungen kann zur Gefahr für den Gebraucher werden.

l – Cable de prolongement éxterieur.
Ne doivent pas etre utilizés.
m - Verifier que la machine ne soit pas endommagée.
Avant d'utiliser la machine verifier attentivement l'efficacité des dispositifs de securité.
Verifier que: les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants en-dommagés, que toutes les parties soient correctement placées et que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.
n - Faire reparer la machine par un personnel qualifié.
Les reparations doivent etre éxécutées exclusivement par le personnel qualifié en employant les parties de rechange originales. L'inobservation de ces préscriptions peut constituer un élement de danger pour l'employeur.

l – Extention cables.
Must not be used.

m - Check that the machine is not damaged.
Before using the machine carefully check that all security devices are working.
Check that: the mobile parts are not blocked, there are not any parts damaged, all the parts have been set-up correctly and all the conditions that could influence the regular functioning of the machine are in working order.

n - Repairing the machine by qualified personnel.
The repairs can only be done by qualified people, using original spare parts.
The non-compliance with these rules can represent danger for the user.

CAPITOLO 2

INSTALLAZIONE

2.1

Prescrizioni a carico dell'utente

La macchina dev'essere installata in un luogo con le seguenti condizioni ambientali:
- essere asciutto;
(La macchina è costruita in modo da avere un livello di protezione IP21)
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.
Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

2. KAPITEL

INSTALLATION

2.1

Vorschriften für den Benutzer

Die Bedingungen des Ortes, wo die Maschine aufgestellt wird, sollte folgende Eigenschaften besitzen:
(Die Maschine ist so gebaut, dass sie einen IP21 Schutzstand hat)
- trocken
- Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung
- Angemessene Be-lüftung und Beleuchtung, den gegesetzl. Hygiene- und Sicherheitsvor-schriften entsprechend.
Die Aufstellfläche muss waagerecht sein, keine Hindernisse, gleich welcher Art, in unmittelbarer Nähe aufstellen, die die natuerliche Ventilation behindern.

CHAPITRE 2

INSTALLATION

2.1

Préscriptions pour l'usager

Les conditions du milieu ambiant ou l'on place la machine ont les caracteristiques suivantes:
(La machine a étée costruite en facon d'avoir un livel de proctection IP21)
- etre sec
- sources hydriques et de chaleurs suffisamment distantes
- ventilation et illumination adequate suivant les normes d'hygiène et de securité prévues par les lois en vigueur.
Le plan d'appui doit etre horrizontal, aucun objet ne doit etre placé prés de la machine pour éviter les intèrferences lors de la ventilation.

CHAPTER 2

INSTALLATION

2.1

Instructions for the User

The environmental conditions in which the machine must be installed must follow these characteristics:
(The machine is made in such a way as to have an IP21 level of protection)
- be dry
- water and heat sources at safe distance
- Adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following the existing laws).

The surface must be horizontal, for normal ventilation of the machine no objects should obstruct.

IMPORTANTE

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina, nel quale la distanza di apertura i contatti sia di almeno 3 mm. In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra.

Verificare che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche** (1.3) che nella targhetta apposta nel retro della macchina.

2.2

Modalità d'installazione

La macchina viene fornita in un apposito imballo chiuso e fissata con regge al pallet di legno.
All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchina ed il tagliando di collaudo. La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura.
Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.
Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base (fig. 3) e di un mezzo di sollevamento

WICHTIG

Das elektrische Netz muss mit einem für die Eigenschaften der Maschine geeigneten automatischen Differentialschalter ausgestattet sein, bei dem die Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm sein muss. Besonders erforderlich ist dann die austattung einer übergeprüften Erdung.

Sicherstellen, daß Spannungsfrequenz und -höhe den Werten ent-sprechen, die sowohl in den **techn. Eigen-schaften** (1.3) sowie auf dem Leistungsschild hinten auf der Maschine angegeben sind.

2.2

Installation

Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung versehen und mit Bändern an die Holzpalette fixiert.
Im Inneren der Verpackung sind ausser der Maschine auch die Gebrauchsanweisung die Weisungserklaerung in Bezugnahme auf das Gesetz und die Prüfungsbescheinigung.
Die Maschine muss mit einer eingemessenen Ausrüstung vom Transportmittel abgeladen werden.
Für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Handwagen benutzen.
Nach Aufschneiden der Holzpaletten, die Verpackung, und den Plastikschutz entfernen, dann mit Hilfe von geeigneten unter der Basis angebracht (Bild 3)

IMPORTANT

La ligne électrique doit-etre munie d'un interrupteur automatique différentiel de caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture de ses contactssoit au-moins de 3 mm. En plus, une installation de mise à la terre efficace est indispensable.

Verifier que la tension d'alimentation et la frequence de l'installation soient compatible avec les valeurs reportées soit dans les **caracteristiques techniques** (1.3) que sur la petite plaque opposée, derrière la machine.

2.2

Modalité d'installation

La machine est fournie dans un emballage approprié, fermé et fixé avec des cordes sur un support en bois.
A l'interieur de l'emballage, autre à la machine il y a les instructions pour l'utilisation, la declaration de conformité legale et le certificat d'essai. La machine doit etre déposée du moyen de transport, en la soulevant avec un materièl approprié.
Pour le transport de la machine jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roue de portée appropriée.
Après avoir coupé les cordes, enlever l'emballage et la protection en plastique, puis avec l'aide de courroies appropriées inserées sous la base (fig. 3) et par un moyen de soulevement approprié

IMPORTANT

The electric net must be provided with an automatic differential switch with suitable characteristics for the machine: the opening distance between the contacts must be of at least 3 mm. It is particularly important to have an efficient ground ele-ment.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the **technical characteristics** (1.3) and on the small plate at the back of the machine.

2.2

Installation methods

The machine is supplied in a closed package and fixed with straps on a wood pallet .
Inside the packaging with the machine you will find the instructions, the declaration of conformity according to the EEC machines regulation and the test certificate. The machine must be unloaded and lifted out by proper equipment.
For the transportation of the machine to the place of installation, use a fork lift.
After cutting the straps take out of the packaging and the plastic cover, then with the help of a proper belt put under the machine (Pict. 3) and a fork lift (manual or motor) lift the machine and take away the bottom pallet, position the machine

idoneo (manuale o a motore) sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante e posizionarla nella dislocazione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno alla macchina per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e di manutenzione della macchina stessa.
In caso d'instabilità della macchina regolare i piedini d'appoggio o spessorarli con pezzi di lastra di gomma dura.

und einem geeigneten Hebemittel (manüll oder motorisiert) die Maschine anheben, die untere Palette entfernen, in die vorgesehene Position bringen, einen Platz um die Maschine lassend, um Gebrauch, Reinigung und Wartung der Maschine zu vereinfachen.
Für den Fall einer Instabilität der Maschine die Füsse regulieren oder sie mit Streifen von Hartgummi verstärken.

(manuel ou à moteur) soulever la machine, enlever le support situé en-dessous, la positionner à l'emplacement prevu, en ayant soin de laisser un éspace autour de la machine afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine.
En cas d'instabilité de la machine régler les parties d'appuis ou épaissir les avec des plaques de gomme dure.

making sure you leave a space around it to make usage, cleaning and maintenance easier.
If the machine is unstable put under the feet pieces of hard rubber.

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le vigenti leggi.

ANMERKUNG

Alle relativen Einzel-teile müssen gesetz-mässig lackiert sein.

NOTE

Tous les détails relatifs à l'emballage doivent etre éxécutés selon les lois en vigueur.

NOTE

All packaging must be disposed of in a lawful way.

Asportare il film protettivo (fig. 4) evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.

Schutzfilm abziehen (Bild 4), Utensilien ver-meidend, die die Ober-fläche beschädigen könnten.

Enlever le film protecteur (fig. 4) en évitant les ustensiles qui pourraient endommager les sur-faces.

Remove protection film (pict. 4), avoid contact with utensils that can damage the surfaces.

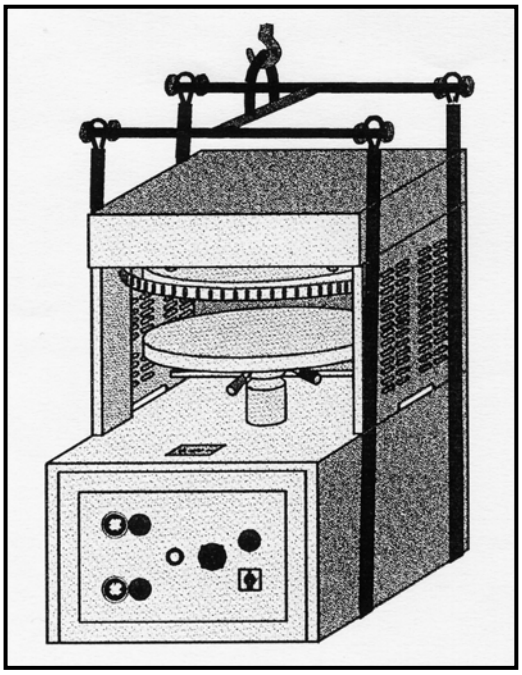


Fig. 3

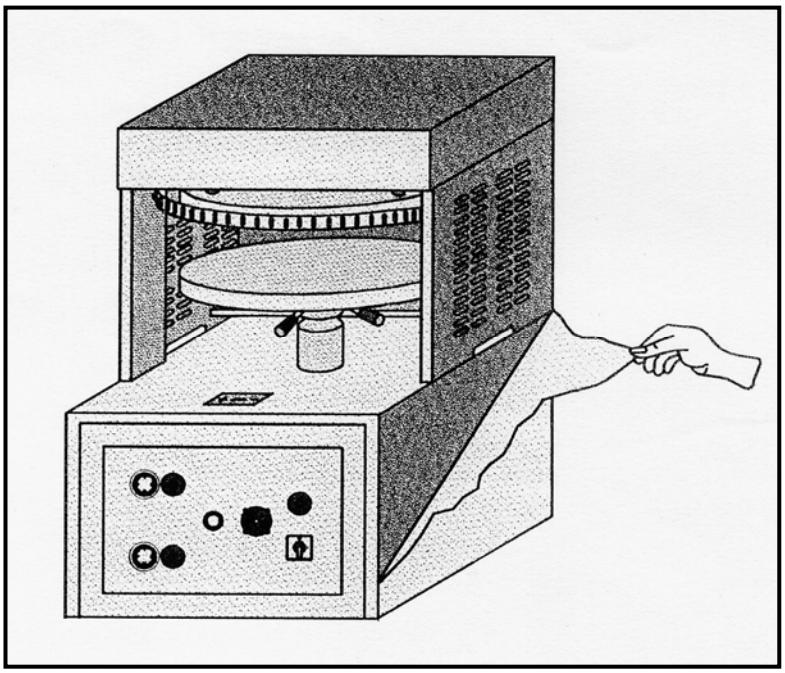


Fig. 4

2.3

Collegamento elettrico

Il collegamento tipo Y della macchina alla rete elettrica è effettuato tramite cavo di alimentazione, alla cui estremità va montata una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione fra fase e neutro deve essere inequivocabile).

2.3

Elektroanschluss

Die Maschine wird durch Zuleitungskabel an das elektrische Netz angeschlossen (Anschluß Typ Y), an welchem Ende ein abgesicherter und polarisierter Stecker angebracht werden muss.

2.3

Branchement électrique

Le branchement type Y de la machine au secteur électrique sera effectué par un cable d'alimenta-tion sur lequel il est indispensable de bran-cher à son extrémité, une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre neutre et phases doitetre sans équivoque).

2.3

Electrical connection

The connection type Y of the machine to the power grid is made by the feeding cable, to whose end a normalised and polarised plug must be assembled (The distin-ction between phase and neutral must be unequivocal).

2.4

Equipotenziale

La macchina deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Collegare al morsetto contraddistinto dal simbolo ▽ (situato nella zona posteriore della macchina) un cavetto con sezione minima da 2.5 a 6 mm².

2.4

Äquipotential-schaltung

Die Maschine muss innerhalb von einem Aequipotentialsystem ▽ eingeschlossen werden. Ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 2.5 bis 6 mm² Schnitt muss an der mit dem Zeichen bezeichneten Klemme (welche am Hinterteil der Maschine gelagert ist) an-geschlossen werden.

2.4

Equipiotentialité

La machine doit etre insérée dans un système équipotentiel. Brancher à la borne caractérisée par le symbole ▽ (situèe dans la partie postèrieure de la machine), un cable de section minimale de 2.5 à 6 mm².

2.4

Equipotential

The machine nuts have an equipotential system. Put together the terminal that has the symbol ▽ on it (situated on the back side of the machine) and a cable with a minimal section of 2.5 to 6 mm².

2.5

Posizionamento della macchina

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento.
La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione, inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

2.5

Aufstellen der Maschine

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein und kein Verschieben erfordern.
Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, daß das Kabel nicht gespannt ist, ausserdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel stehen.

2.5

Positionnement de la machine

La prise du panneau électrique doit etre facilement accessible, et ne demander aucun deplacement.
La distance entre la machine et la prise doit etre telle à ne pas trop tendre le cable d'alimentation; en outre ce cable ne doit jamais se trouver sous les parties d'appuis de la machine.

2.5

Positioning of the machine

The plug must be easily accessible, must not require any kind of movement.
The cable from the machine to the wall plug must not be pulled tightly, also do not rest the machine on the cable.

CAPITOLO 3

MESSA IN FUNZIONE

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando, di sicurezza e di segnalazione luminosa (fig. 5).

3. KAPITEL

INBETRIEBNAHME

Die Maschine ist mit folgenden Steürwerk und Sicherheitslampe ausgerüstet (Bild 5).

CHAPITRE 3

MISE EN MARCHE

La machine est compo-sée des suivants dispo-sitifs de commande, de sicurité et de signalisation lumineuse (fig. 5).

CHAPTER 3

USAGE

The machine is provided with the following control, security devices and lights (pict. 5).

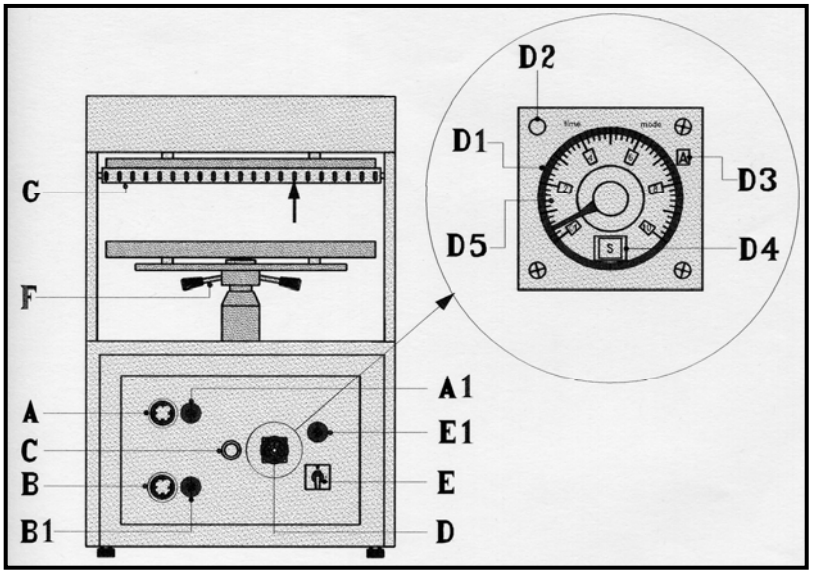


Fig. 5

3.1

Dispositivi di comando e segnalazione lumi-nosa.

Sul pannello frontale:

A - **Termostato** di regolazione temperatura disco superiore
B - **Termostato** di regolazione temperatura disco inferiore
A1 - B1 - Segnalatori elementi riscaldanti attivati

C - **Pulsante d'avviamento** ciclo salita disce-sa disco inferiore

D - **Temporizzatore** di sosta fase compressione

D1 - **Manopola selezione tempi**
D2 - Segnalatore tempo di sosta
E - **Interruttore generale**
E1 - **Segnalatore** di macchina accesa

Sotto il disco inferiore:

F - **Regolatore** dello spessore della pasta

3.1

Bedienungen und Lichtanzeiger.

An der Frontplatte:

A - Wärmeregler für die obere Scheibe

B - Wärmeregler für die untere Scheibe

A1 - B1 - Funktions-anzeiger der Heizkomponenten
C - Anlauf-Schalter für das An und Absteigen der unteren Scheibe

D - Zeitregler für das Halten bei der Kompressionsphase
D1 - Zeitauswahls-knopf

D2 - Anzeiger für das Halten
E Hauptschalter
E1 Einschaltungs-anzeiger der Maschine

Unter der unteren Scheibe:
F - Dickenregler für den Teig.

3.1

Dispositifs de commande et signalisation lumineuse.

Sur le panneau frontal

A - Thermostat de régulation de température du disque supérieur
B - Thermostat de régulation de température du disque inférieur
A1 - B1 Signalisation éléments chauffants activés
C - Bouton poussoir de mise en route du cycle montée - descente du disque inféfieur
D - Temporisation de repos de la phase de com pression
D1 - Poignée pour la sélection des temps
D2 - Signalisation du temps de repos
E - Interrupteur général
E1 - Signalisation de ma chine en marche

Sous le disque inférieur:

F - Régulateur d'épaisseur de la pate

3.1

Control devices and signal light devices.

On the frontal panel

A - Thermostat to regulate temperature of the up per plate
B - Thermostat to regula te temperature of the lower plate
A1 - B1 On of signal of the heating elements

C - Start button up/down cycle of the lower plate

D - Timer to regulate time of pressure

D1 - Knob times selection
D2 - stop time signal

E - General swicht
E1 - On/off Signal of the machine

Under the lower plate:

F - Regulator of the dough thickness

3.2

Dispositivo di sicurezza

Davanti al disco superiore:
G - Protezione mobile salvamani

ATTENZIONE

Con la macchina avviata, la protezione mobile salvamani è efficiente quando: sospinta verso l'alto per la presenza di corpi estranei, inverte la fase di salita del disco inferiore riportandolo nella posizione iniziale di riposo.

3.3

Verifica funzionale

Dopo aver inserito la spina nella presa d'alimentazione elettrica la macchina é pronta per la verifica funzionale.

Accensione
Ruotare la manopola dell'interruttore **E** (fig.5 e 6) in posizione **1**, la macchina rimane in attesa. Programmare il temporizzatore **D** a 10 secondi, regolare le manopole **A - B** a 150°C. I segnalatori **A1-B1-E1** saranno illuminati.
Avviamento
Premere il pulsante **C** per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore

NOTA
Se dopo l'avviamento della macchina si riscontra che il disco inferiore sale di circa 20 mm e immediatamente scende fermandosi nella posizione di riposo, è indispensabile attuare la sottoindicata procedura sia per la messa in funzione, sia ogni volta che si cambia presa di alimentazione.

3.2

Sicherheitsvorrichtung

Vor der oberen Scheibe:

G - Beweglicher Handschutz

ACHTUNG

Bei Maschinenbetrieb greift die Sicherheitsvorrichtung ein, wenn ein Fremdkörper den Handschutz nach oben schiebt: in diesem Fall bringt die Vorrichtung die untere Scheibe in die waagerechte Anfangsposition wieder, indem sie deren Ansteigen-Phase umkehrt.

3.3

Funktionsprüfung

Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt ist, ist die Maschine Funktionsbereit.

Einschaltung
Wähler des Schalters **E** (Bild 5-6) auf **1** drehen: somit wird die Maschine bereit gemacht. Zeitregler **D** auf 10 Sekunden programmieren; Wähler **A-B** auf 150°C einstellen: die Lichtanzeiger **A1 - B1 -E1** leuchten auf.

Anlauf
Schalter **C** betaetigen, um den An- und Absteigen-Ablauf der unteren Scheibe in Betrieb

ANMERKUNG
Wenn man nach Inbetriebnahme der Maschine feststellt, die untere scheibe von circa 20mm ansteigt und sofort sich zurückhaltende auf der ruhestellung her abfällt , ist es erforderlich, die unten angegebenen Anweisungen durchzuführen, sowohl für das Inbetriebsetzen, als auch jedesmal der peisungsstecker gewechselt wird.

3.2

Dispositif de sécurité

Devant le disque supèrieur:
G - Protection mobile protége- mains

ATTENTION

Avec la machine en route, la protection mobile protége-mains est efficace quand: poussée vers le haut par la présence de corps ètrangers, elle inverse la fase de montée du disque infèrieur en le reportant à la position initiale de repos.

3.3

Verification fonctionnelle:
Après avoir inseré la prise dans la prise d'alimentation éléctrique, la machine est prète pour etre verifié.
Mise en service
Tourner la poignée de l'interrupteur **E** (fig.5-6) en position **1**, la machine reste en état d'attente. Programmer la temporisation **D** à 10 secondes **A -B** à 150°C. Les signalisations **A1 - B1 - E1** rèsulterons allumées.

Mise en marche
Appuyer le bouton poussoir **C** pour mettre en fonction le cycle de montèe et de descente du disque inférieur.

NOTA
Si après la mise en marche de la machine, le disque infèrieur monte de après 20 mm et immediatament descende en fermant dans la position de repos, il est indi-spensable de suivre la procédure indiquée ci-dessous pour la remise en fonctions et à chaque fois que l'on change de prise d'alimentation.

3.2

Safety device

In front of the movable plate:
G - movable hand-protection

WARNING

While the machine is operating the hand protection is activated if: it is pushed upwards because there are foreign elements: if so, it reverses the movements of the lower plate making it go back down.

3.3

Functional test

After inserting the plug the machine is ready for use.

Ignition
Rotate the knob of the switch **E** (pict.5-6) in position **1**, the machine waits. Set the timer **D** at 10 seconds and regulate the knobs **A - B** at 150°C. The devices **A1-B1- E1** will be lighted.

Operating
Push the button **C** to activate the up/down cycle of the lower plate.

NOTE
If the lower plate goes down of about 20mm and immediately goes up stops in the position (while the machine is on) the following procedure is necessary both of the ignition and for each time the feeding tap is changed.

-Spegnere la macchina, ruotando la manopola dell'interruttore **E** in posizione **0**.
- Staccare la spina dalla presa d'alimentazione elettrica.
- Invertire sulla spina la posizione di due fasi (es. L1 con L2 e viceversa).

Riavviare la macchina e verificare che lo spazio tra i dischi sia compre-so tra 0 e 1 mm.

- Die Maschine ausschalten, Schalterknopf **E** in Position **0** drehend.
- Netzstecker ziehen.
- Im Stecker zwei Phasen tauschen (Bspl.: L1 mit L2 und umgekehrt)

Die Maschine wieder in Betrieb setzen und überprüfen, daß der Abstand zwischen den Scheiben von 0 bis 1 mm beträgt.

- Eteindre la machine en tournant le bouton de l'interrupteur **E** à la position **0**.
- Détacher la prise d'alimentation électrique.
- Invèrser sur la prise la position des deux phases (ex. L1 avec L2 et vice-versa).

Remettre en fonction la machine en vérifiant que l'espace entre les disques soit compris entre 0 et 1 mm.

- Turning the knob of the switch **E** in position **0** turn off the machine.
- Take the plug out the main switch.
- On the switch reverse the position of the two phases (example: L1 with L2 and vice versa).

Operate once more the machine and check if the distance between the plates is within 0 and 1 mm.

ARRESTO - SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola dell'interruttore **E** in posizione **0**, la macchina si arresta e i segnalatori si spengono.

Accendere la macchina, dopo circa 15 minuti eseguire alcuni avviamenti a vuoto e verificare che sia il riscaldamento dei dischi che il funzionamento in generale siano regolari.

HALTEN – AUSSCHALTEN

Schalterknopf **E** in Position **0** drehen, die Maschine steht still und die Signale schalten sich aus.

Die Maschine einschalten und einige Male leerstarten, nach ca. 15 Min. über-prüfen, ob sowohl das Aufheizen der Scheiben, wie die Gesamtfunktion regulär ist.

ARRET - EXTINCTION

Tourner le bouton de l'interrupteur **E** à la position **0**, la machine s'arrete et les avèr-tisseurs s'éteignent.

Allumer la machine, aprè environ 15 minutes éxécuter quelque démarage à vide et verifier que soit le rechauffe-ment des disques que le bon fonctionnement en general soient reguliers.

TO STOP - TO TURN OFF

To turn off completely the machine, turn the knob of the switch **E** in position **0**, the machine stops and the lights gradually fade.

Start the machine without using it, let it run for 15 minutes and verify that the disks are being heated and make sure it is functioning perfectly.

CAPITOLO 4

USO

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro **accertarsi** che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici di contatto dei dischi con la pasta.
Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 6.1

Allo scopo di ottimizzare la formatura della pasta nei primi cicli e all'occorrenza anche in quelli successivi, stendere un sottile velo d'olio di sulle superfici di contatto dei dischi con la pasta.

4. KAPITEL

GEBRAUCH

Vor Beginn eines Arbeitszyclus **sicherstellen**, dass die Maschine und besonders die Oberflächen mit Kontakt des Teiges richtig gesäubert sind.
Sollte es nötig sein, nach den Modalitäten 6.1 vorgehen.

Um die Teigformung zu verbessern, bei ersten Gebräuche, und wenn nötig auch später, eine dünne Schicht Öl auf die Oberflächen der Schei-ben, die im Kontakt mit dem Teig sind, auftragen.

CHAPITRE 4

UTILISATION

Avant de commencer chaque cycle de travail, **verifier** que la machine soit parfaitement nettoyée en particulier les surfaces de contact avec la pate.
Dans le cas ou il est necessaire proceder au nettoyage suivant les modalités 6.1.

Dans le but d'optimiser le format de la pâte dans les premiers cycles et dans les cycles suivants étendre une fine couche d'huile sur les surfaces de contact des disques avec la pâte.

CHAPTER 4

USAGE

Before starting work **make sure** that the machine is perfectly clean, in particular surfaces of pan and spiral that have contact with dough.
If necessary clean them following indications at 6.1.

To get the best result and shape of the dough before using the machine, wipe a thin layer of oil on the disk surfaces that are in contact with the dough.

4.1

Uso della macchina

ACCENSIONE

Dopo aver acceso la macchina (3.3 fig. 6) programmare il temporizzatore **D** da 1 a 10 secondi, regolare le manopole **A e B** su valori compresi tra +140°C e +150°C. Simultaneamente sono attivate le resistenze elettriche dislocate all'interno dei dischi, le quali per effetto termico iniziano la fase di riscaldamento degli stessi le cui temperature sono mantenute costanti sui valori prefissati dai termostati **A e B**, i quali determinano ad ogni intervento di regolazione della temperatura l'accensione e lo spegnimento dei segnalatori **A1 e B1**.

4.1

Gebrauch der Maschine

EINSCHALTEN

Nach Einschalten der Maschine (3.3 Bild 6) den Zeitregler **D** von 1 - 10 Sek. regulieren, die Knöpfe **A und B** auf Werte zwischen +140°C und +150° C regulieren. Gleichzeitig werden die elektrischen Wider-stände, die im Inneren der Scheiben verteilt sind, aktiviert und es beginnt die Phase des Erhitzens derselben. Die Tempera-tur wird konstant in den von den Thermostaten **A und B** festgesetzten Werten gehalten; diese be stimmen bei jeder Temperaturregelung das Ein- und Ausschalten der Signale **A1 und B1**.

4.1

Utilisation de la machine

ALLUMAGE

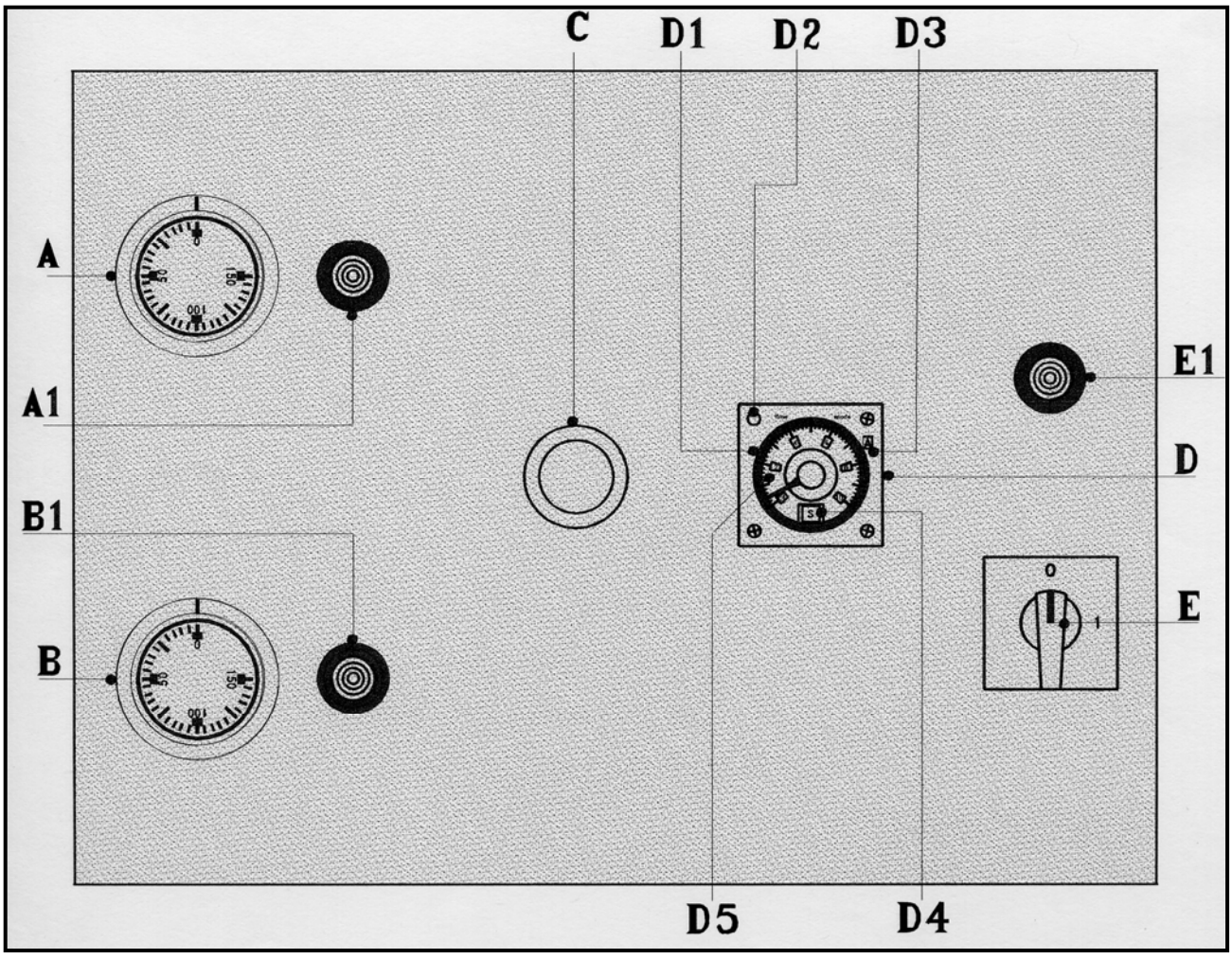
Après avoir allumé la machine (3.3 fig. 6) programmer le temporisateur **D** de 1 à 10 secondes, regler les boutons **A et B** sur les valeurs comprises entre +140° et +150 °C. Simultanement les resistances électriques disposées à l'interieur des disques, sont activées. Par effet thérmique, elles declanchent la phase de rechauffement des disques, dont la temperature est maintenue constante selon les valeurs prefixées par les thermostats **A et B**, les quels detèrminent à chaque réglage de la temperature l'allumage et l'extinction des avértisseurs **A1 et B1**.

4.1

Usage of the machine

TO TURN ON

After turned on the machine (3.3 Pict. 6) program the temperature regulator **D** from 1 to 10 seconds, regulate the knobs **A and B** from +140°C to +150°C, simultaneously the electrical resistances will turn on inside the disks and which, with thermic effect, will start to heat them. The heat of the disks is constant and regulated by the prefixed **A and B** thermostats, these at any change of regulation of the temperature turn on and turn off the lights **A1 and B1**.



ATTENZIONE

Durante il funzionamento della macchina, è vietato nel modo più assoluto introdurre le mani all'interno dei dischi. Inoltre, gli stessi e le superfici adiacenti diventano molto calde e possono costituire pericolo di ustioni, perciò è indispensabile: prestare la massima attenzione, evitare il contatto con le parti menzionate, attenersi alle prescrizioni per l'uso.

ACHTUNG

Während der Maschinenfunktion werden die Scheiben und Oberflächen sehr heiss und können gefährliche Verbrennungen kreie-ren, darum ist es verboten die Hände zwischen den Scheiben zu stellen und unumgänglich, höchste Aufmerksamkeit walten zu lassen, den Kontakt mit genannten Teilen zu vermeiden und die Gebrauchsanweisung zu beachten.

ATTENTION

Pendant le fonctionnement de la machinec'est interdit absolutement introduire les mains entre les disques. En efect les disques,.en particulier et les surfaces adjacentes deviennent très chaude pouvant provo-quer des brulures. Afin d'éviter cela, il est indispensable de: preter la plus grande attention, éviter le contact avec les parties citées, suivre les modalitées d'utilisation.

WARNING

While the machine is functioning, it is absolutely prohibited to put one's hands between the plates; besides, the disks and the surfaces near these can get very hot, it can be dangerous and cause burning, therefore it is necessary to pay maxi-mum attention, avoid contacts with the parts just mentioned, follow thoroughly the instruc-tions.

AVVIAMENTO

Raggiunta la stabilizzazione termica dei dischi (il cui tempo d'attesa varia in relazione al valore di temperatura selezionato), si può dare inizio alla fase operativa.
Con l'ausilio di una paletta idonea (fig. 7) e leggermente infarinata, prelevare una pallina di pasta precedentemente lievitata (almeno 4 - 6 ore) depositarla al centro del disco inferiore.
Premere il pulsante di avviamento **C** per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore

La durata della compressione dei dischi necessaria per la formatura della pasta è regolata dal temporizzatore **D** in relazione al valore precedentemente selezionato. Durante la sosta il segnalatore **D2** s'illumina. Terminata la compressione il disco inferiore scende fino alla posizione iniziale di riposo. A conclusione del ciclo la pasta avrà assunto una forma piatta e circolare, pronta per essere prelevata con l'apposita paletta (fig. 8).

IN GANG SETZEN

Ist die Temperatur der Scheiben erreicht, (die Wartezeit entspricht der jeweils gewählten Temperaturhöhe), kann mit der Arbeitsphase begonnen werden.
Mit Hilfe einer geeigneten, leicht gemehlten Schaufel (Bild 7) eine Teig- kugel nehmen, die für mindestens 4 - 6 Stunden gegangen ist, und in die Mitte der unteren Scheibe legen.
Schalter **C** betätigen, um das An- und Absteigen-Ablauf der unteren Scheibe in Betrieb zu setzen.

Die Dauer der Zusammendrückung der Scheiben, die nütig zum Formen des Teiges ist, wird durch den Zeitschalter **D** geregelt, wie vorher gewählt wurde. Whärend des Haltens erlischt das Signal **D2.** Nach der Zusammendrückung die untere Scheibe senkt sich bis zur Ausgangsstellung ab.
Am Ende des Durchlaufs hat der Teig eine runde und flache Form erreicht und kann mit der Schaufel abgehoben werden (Bild 8).

MISE EN MARCHE

Quand les disques ont atteint une stabilisation thèrmique (l'attente est en relation au degré de temperature selectioné), la phase operationelle peut commencer.
Avec l'aide d'une pelle appropriée (fig. 7) et légèrement enfarinée, prele-ver une baulette de pate precedemment levée (au moins 4 à 6 heures) et la deposer au centre du disque inferieur.
Appuyer le poussoir de mise en marche **C** pour débuter le cycle de montée et de descente du disque inférieur.

La durée de compression des disques necessaire pour le formage de la pate est reglée par le temporisateur **D** en fonction de la valeur precedemment selectionnée.
Pedant la pause, l'avèrtisseur **D2** s'alume. Terminée la compression le disque inferieur descend jusqu'à la position initiale de repos.
A la fin du cycle, la pate aura une forme platte et circulaire, prette pour etre prelevée avec la pelle appropriée (fig. 8).

TO START

When you have reached a thermo stabilisation of the disks, (the waiting period depends on the temperature selected), then you can start to work.
With a proper palate (Pict. 7) covered with a little flour, take a small ball of dough previously left to rise (at least 4 to 6 hours) and lay it on the lowest disk.
Push the start button **C** to activate the up/down cycle of the lower plate.

The length of time of the disks compression necessary to shape the dough is regulated by the temperature control **D** previously selected.
During the suspend period the light **D2** turns off. After the pressure, the lowest disk moves down to the initial waiting position.
At the end of this phase the dough has a flat and circular shape ready to be taken out with the palate (Pict. 8).

IMPORTANTE

Se durante la fase operativa, si rende necessario interrompere la salita del disco inferiore e riportarlo nella posizione di riposo, spingere verso l'alto la protezione G. (Fig.5)

WICHTIG

Falls es während des Betriebs unvermeidbar ist, das Ansteigen der unteren Scheibe zu unterbrechen, um sie in die Ruhe-Position wieder zu bringen, muss man den Handschutz G nach oben schieben. (Bild 5)

IMPORTANT

Pendant la phase opérative, s'il est nécessaire d'interrompre la montée du disque inférieur et de le reporter dans la position de repos, pousser vers le haut la protection G. (Fig. 5)

IMPORTANT

While the machine is operating in order to stop the rise of the lower plate it is suf-ficient to touch upwards the protection G. (Pict. 5)

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola dell'interruttore **E** in posizione **0** a conclusione della fase operativa.

Alla fine d'ogni utilizzo procedere alla pulizia della macchina secondo le modalità 6.1.

AUSSCHALTEN

Am Ende der Arbeitsphase den Handgriff des Schalters **E** auf **0** stellen.

Nach Abschluss des Arbeitszyklus die Reinigung der Maschine den Modalitäten 6.1 entsprechend vornehmen.

EXTINCTION

Tourner la poignée de l'interrupteur **E** à la position **0** pour conclure la phase operationelle.

Le cycle de travail terminé, proceder au nettoyage de la machine suivant les modalités 6.1.

TO TURN OFF

Turn the knob of the switch **E** to position **0** for the conclusion of the operative phase.

When work cycle is completed, proceed with cleaning of the machine following the indications at 6.1.

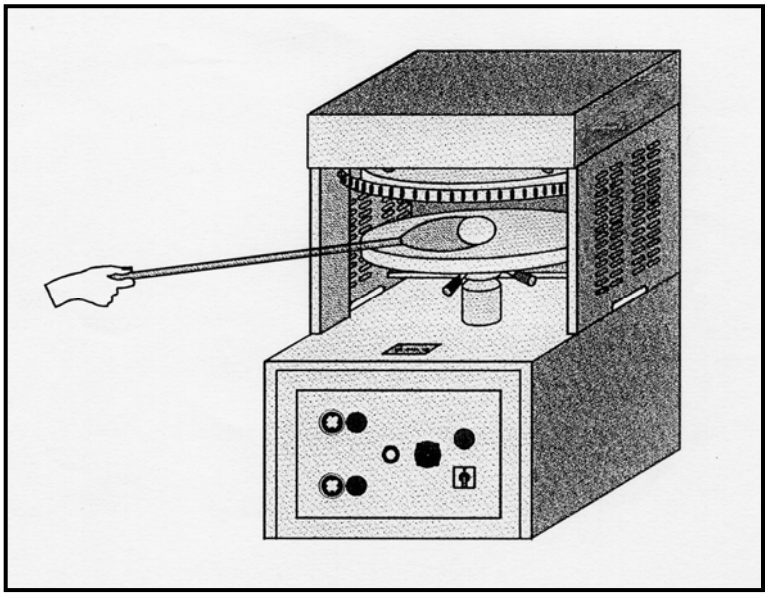


Fig. 7

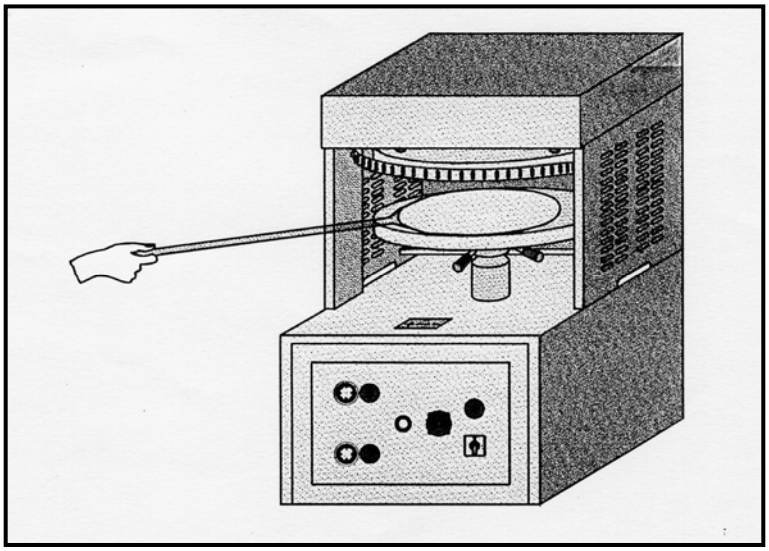


Fig. 8

CAPITOLO 5

REGOLAZIONI

Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore e grandezza del disco, le regolazioni vanno definite sperimentalmente.

5.1

Regolazione dello spessore

La macchina viene fornita con una regolazione di massima, (1 mm circa.) idonea per la formatura di pizze di media grammatura.
Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di variare lo spessore della pasta ruotando la manopola di regolazione **F,** come indicato dalla targhetta sottostante (fig. 9):

- **spessore minimo** (-) ruotare in senso antiorario
- **spessore massimo** (+) ruotare in senso orario.

5. KAPITEL

REGULIERUNG

Die empfohlenen Regulierungen haben nur hinweisenden Charakter, da sie für folgende Variablen ausprobiert werden müssen: Teig-beschaffenheit, Gewicht, Stärke und Grösse der Scheibe.

5.1

Regulierung der Teigstärke

Die Maschine wird mit einer Stärkenregulierung (1 mm zirka), die geeignet ist zum Formen von Pizzen mittleren Gewichtes.
Um die einzelnen Bedürfnisse zu befriedigen, erlaubt die Maschine die Teigstärke durch Drehen der Regulierung **F** (Bild 9) zu variieren, wie man auf dem unteren Schield liest:

- **geringere Stärke** (-) gegen den Uhrzeigersinn drehen
- **grössere Stärke** (+) mit dem Uhrzeigersinn drehen.

CHAPITRE 5

REGLAGES

Les réglages conseillés ont un caractère purement indicatif, à cause des variantes suivantes: caracteristiques du pétrissage, grammage, épaisseur et grandeur du dusque, les réglages sont definis expérimentalement.

5.1

Réglage de l'épaisseur

La machine est fournie avec un réglage maximum (1 mm) propre au formage de pizza dont le grammage est moyen.
Pour satisfaire chaque exigence, la machine peut varier l'épaisseur de la pâte en tournant la poignée de réglage **F** comme indiqué sur la plaquette au-dessous (fig. 9):

- **epaisseur minimum** (-) tourner dans le sens invèrse de celui des aiguilles d'une montre.
- **epaisseur maximum** (+) tourner dans le sens des auguilles d'une montre.

CHAPTER 5

REGULATIONS

Regulating the machine can only be recommended as there are different characteristics of: the dough, the weight, the thickness, the size and the shape of the disk. Therefore the correct regulating of the machine must be made by experimenting.

5.1

How to regulate the thickness

The machine is provided with a medium (about 1 mm) size regulation for the shapes of pizza.
With this machine you can have different thicknesses of dough to suit all requirements by just turning the regulating knob **F** as showed on the lower label (Pict.. 9):

- (-) turning anticlockwise for **minimum thickness**
- (+) turning clockwise for **maximum thickness.**

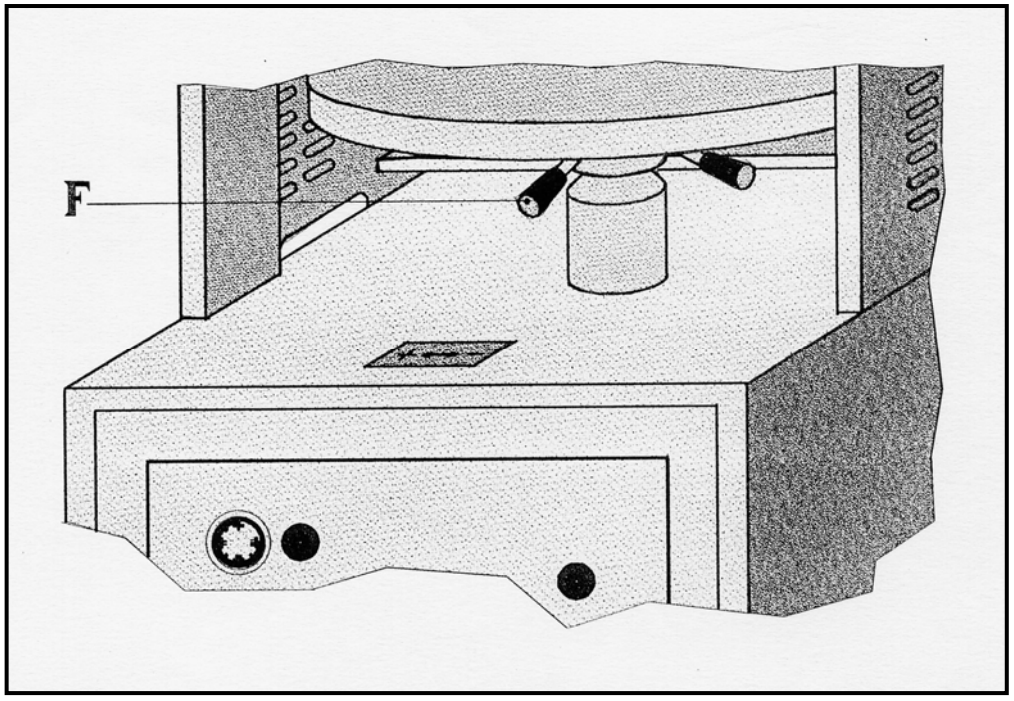


Fig.9

5.2

Regolazione della temperatura

Per ottimizzare la formatura della pasta e l'effetto antiaderente dei dischi, è indispensabile che la temperatura di quest'ultimi sia mantenuta costante su valori di 140°C - 150°C (il tempo necessario per la stabilizzazione è di circa 15 minuti dall'accensione).
Tale funzione è assolta dai termostati alla cui regolazione si perviene ruotando le manopole **A - B** in senso orario fino a portare il valore prescelto in corrispondenza del riferimento posto sull'anello sottostante.

5.2

Temperaturregelung

Um das Formen des Teiges und den Antihafteffekt der Scheiben zu iptimieren, ist es unumgänglich die Temperaturwerte der letzteren konstant auf 140°C - 150°C zu halten (die Zeit zur Stabilisierung beträgt ca. 15 Minuten nach dem Einschalten).
Diese Funktion wird durch die Thermostate erreicht, deren Regelung **A - B** durch Drehen der Handknöpfe im Uhrzeigersinn erreicht wird, bis der gewünschte Wert übereinstimmt mit dem Hin-weis auf dem untenge-legenen Ring.

5.2

Réglage de la temperature

Pour obtimiser le formage de la pate et reduire l'adhérence des disques, il est indispensable que la temperature de ses derniers soit constante aux valeurs de 140°C - 150°C (le temps necessaire pour la stabilisation est d'environ 15 minutes à l'allumage).
Cette fonction est remplie par les thermostats dont le réglage s'obtient en tournant les poignées **A - B** dans le sens des aiguilles d'une montre en reglant la valeur choisie selon la reference placée sur la bague située en-dessous.

5.2

How to regulate the temperature

To optimise the shaping of the dough and the non-sticking effect of the disks, it's necessary that the temperature of these is always constant on 140°C - 150° C (the time needed for the stabilisation is about 15 minutes from the moving down).
This function is cancelled from the thermostats, by turning the knobs **A - B** clockwise and selecting the corresponding number required.

5.3

Regolazione del temporizzatore

Ruotare in senso orario la protezione trasparente **D1** del temporizzatore **D** fino a posizionare l'indicatore rosso su un valore compreso tra 1 e 2 secondi.
Ogni intervento del temporizzatore è evidenziato con l'accensione del segnalatore rosso **D2**.

5.3

Regulierung des Zeitreglers

Den durchsichtigen Schutz **D1** des Zeitreglers **D** im Uhrzeigersinn bis zum roten Indikator mit einem Wert zwischen 1 und 2 Sekunden drehen. Jeder Gebrauch des Zeitreglers wird mit Einschalten des roten Signals **D2** angezeigt.

5.3

Réglage du temporisateur

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la protection trasparente **D1** du temporisateur **D** en positionnant l'indicateur rouge sur un chiffre compris entre 1 et 2 secondes. Chaques intervention du temporisateur est marquée par l'allumage de l'avèrtisseur rouge **D2**.

5.3

How to regulate the temperature regulator

Turn clockwise the transparent protection **D1** on the temperature regulator **D** till you position the red indicator on a number from 1 to 2 seconds. Any changes in the temperature regulator shown on a descending movement of the red light **D2**.

AVVERTENZA

Per evitare possibili disfunzioni della macchina è importante non modificare (agendo sui selettori) i seguenti parametri di funzionamento del temporizzatore D (Fig. 5 e 6) impostati dal costruttore:

D3 – A = Funzione
D4 – S = Unità di tempo
D5 – 0,1 ÷ 10 = Scala tempi

ACHTUNG

Man muss die folgenden von dem Konstrukteur angelegten Funktionsparameter des Zeigebers D (Bild 5 – 6) nicht veraendern (indem man auf die Wählanlagen nicht wirkt), um die richtige Arbeitsweise der Maschine zu erreichen.
D3 – A = Betrieb
D4 – S = Zeiteinheit
D5 – 0,1 ÷ 10 = Zeitmasstab

ATTENTION

A fin d'eviter de possibles mauvais fonctionnement de la machine il est important de ne pas modifier (par action sur les sélecteurs) les parametres suivants de réglage de la temporisation (Fig. 5 – 6) déjà progarmmés par le constructeur:
D3 – A = Fonction
D4 – S = Unité des temps
D5 – 0,1 ÷ 10 = echelle des temps

WARNING

To avoid possible malfunctioning of the machine, it is important not modify (acting on the selectors) the following functioning parameters of the timer D (Pict. 5 and 6) set by the constructor:

D3 – A = Function
D4 – S = Time unit
D5 – 0,1 ÷ 10 = Time scale

CAPITOLO 6

MANUTENZIONE

IMPORTANTE
Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete d'alimentazione e attendere il completo raffreddamento dei dischi.

In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore (vedi cap. 8).

6.1

Pulizia

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo **in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.**

Con l'ausilio di un pennello idoneo e di un'eventuale spatola di legno procedere ad una prima rimozione dei residui di farina e pasta, successivamente pulire la macchina ed in particolare le superfici di contatto dei dischi con la pasta, usando una spugna morbida o un panno inumiditi con acqua tiepida e detergente.
Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente. Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

6. KAPITEL

WARTUNG

WICHTIG
Vor jeglichen Wartungsarbeiten, Reinigung eingenommen, den Stecker ziehen und das komplette Abkühlen der Scheiben abwarten.

Für den Fall, daß die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte sich ausschliesslich an den Hersteller gewandt werden (Kap. 8).

6.1

Reinigung

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden.

Mit Hilfe eines geeigneten Pinsels zunächst die Teig- und Mehlreste ent-fernen, dann die Maschine und besonders die Scheibenoberflächen, die Kontakt mit dem Teig haben, mit einem weichen Schwamm oder Lappen und Warmwasser mit Reinigungsmittel säubern, mit Wasser nachspülen. Zuerst die Oberfläche, die sich mit dem Teig berühren, dann die ganze Maschine mit Löschpapier trocknen, und mit einem Sanierungsmittel für Nahrungsmittelmaschinen getraenkten sauberen Weichtuch reinigen.

CHAPITRE 6

ENTRETIEN

IMPORTANT
Avant d'éxécuter n'importe quelle opération d'entretien, y compris le nettoyage, il faut debrancher la prise du panneau d'alimentation et attendre le refroidissement complet des disques.

En cas de defaillance ou de panne de la machine s'adresser uniquement aux centres d'assistance autorisés par le fabricant (voir chapitre 8).

6.1

Nettoyage

Le nettoyage doit etre éxécuté à la fin de chaque utilisation, **en conformité aux normes d'hygiène et de sauve-garde du bon fon-ctionnement de la machine.**

Avec l'aide d'un pinceau approprié et d'une eventuelle spatule en bois, proceder à un premier prèlèvement des residus de farine et de pate, successivement nettoyer la machine, en particulier les surfaces de contact des disques avec la pate, en utilisant une éponge souple ou un linge humidifiés à l'eau tiède et détèergent. Rincer suffisamment jusqu'à enlever toute trace de détèrgent. Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire; ensuite, repasser d'abord sur les surfaces en contact avec la pate et puis toute la machine, avec un chiffon souple et propre imbibé de désinfectant spécifique pour machines alimentaires.

CHAPTER 6

MAINTENANCE

IMPORTANT
Before effecting any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug and wait for complete cooling of the disks.

In any case of malfunctioning or damage of the machine you must apply for authorised assistance from the manufacturer (see chapter 8).

6.1

Cleaning

The cleaning must be done every time the machine has been used **following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes.**

Using a proper brush and a wooden palate first clean the residue of flour and dough, then clean the machine, in particular the surfaces in contact with the dough, using a soft sponge or a damp cloth with a little soap, then rinse until thoroughly clean.
Wipe the surfaces with an absorbent paper and then clean them and all the machine with a smooth and clean towel soaked with a product suitable for food-machines.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasive quali pagliette d'acciaio, spugne, ecc. che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

ACHTUNG

Man darf keine Chemikalien, bzw. Schlief- oder Ätzmittel verwenden, welche nicht für die Nahrungsmittelmaschinen bestimmt sind. Wasser-spitze, sowie etliche Werkzeuge oder raue Gegenstände wie Metallwolle, Eisenschwämme usw., welche die Oberflächen beschädigen und insbesondere die hygienische Sicherheit gefährden können, sind unbedingt zu vermeiden.

ATTENTION

Il est raccomandé d'utiliser en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Eviter de façon absolue d'utiliser des jets d'eaux, des ustensiles variés des objets saillants ou abrasifs tels que paillettes en acier, éponges etc. qui peuvent détériorer les surfaces et en particulier compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

WARNING

Do not use chemical not alimentary products or abrasive and corrosive ones. Absolutely avoid to use running water, non-smooth tools such as steel wool, sponges etc… these can damage the surface and compro-mise the hygienically safety.

6.2 Possibili anomalie

Anomalie	Causa	Soluzione
- La macchina non si avvia	- Mancanza d'energia elettrica nella rete - La manopola dell'interruttore generale è in posizione 0	- Verificare: il contattore generale, la presa, la spina e il cavo d'alimentazione
- Il disco inferiore si blocca durante la fase di salita	- Presenza di corpi estranei tra i dischi	- Spingere verso l'alto la protezione salvamani G - Togliere i corpi estranei dai dischi
- La pasta si attacca ai dischi	- I dischi non sono stati oleati - La temperatura dei dischi è troppo bassa	- Stendere un velo d'olio sui dischi -Regolare i termostati a 140°C–150°C

6.2 Mögliche Fehler

Fehler	Ursache	Beseitigung
- Maschine läuft nicht an	- Stromausfall - Wähler am Hauptschalter ist auf 0	- Hauptschalter, Stecker, Steckdose und Speisekabel überprüfen - Wähler auf 1 drehen
- Untere Scheibe blockiert während der Ansteigenphase	- Fremdkörper zwischen den Scheiben	- Handschutz G nach oben schieben - Fremdkörper von den Scheiben entfernen
- Teig klebt an den Scheiben	- Scheiben nicht geölt - Scheibentemperatur zu niedrig	- Scheiben einölen - Wärmeregler auf 140°C – 150°C einstellen

6.2 Anomalies possibles

Anomalie	Cause	Solution
- La machine ne se met pas en marche	- Manque d'énergie électrique sur le secteur - La poigne de l'interrupteur général est en position 0	- Vérifier le contacteur général, la fiche, la prise et le cable d'alimentation - Tourner la poignée en position 1
- Le disque inférieur se bloque durant la phase de montée	- Présence de corps étranger entre les disques	- Pousser vers le haut la protection protège-mains G - Enlever les corps étrangers des diques
- La pate attache aux disques	- Les disques ne sont pas huilès - La température des disques est trop basse	- Etrendre un film d'huile sur les disques - Régler les thermostats à 140°C-150°C

6.2 Possible anomalies

Anomaly	Cause	Solution
- The machines does not start	- Electric energy is missing in the net - the knob of the general switch is in position 0	- Check the general switch, the plug, the tap and the feeding cable - Rotate the knob in position 1
- The lower plate stops while rising	- Foreign elements are between the plates	- Push the hand-protection G up-wards - Take them away
- The dough sticks on the plates	- The plates have not been oiled - The plates ' temperature is too low	- Pout some oil on the plates - regulate the thermostat 140°C-150°C

CAPITOLO 7

DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantella-mento e/o demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele.
Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, vanno separate dalla macchina, tutte le parti che compongono l'impianto elettrico e i componenti termoplastici.

7. KAPITEL

VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Für den Fall des Abbaus und/oder Verschrottung der Maschine, sollten die Einzelteile keinerlei Gefahr dar, die irgendwelche besonderen Vorsichtsmassnahmen erfordern.
Um eine Wiederverwertung der Materialien zu vereinfachen, werden von der Maschine alle Teile entfernt, die der elektrischen Anlage und den thermoplastischen Bestandteilen angehören.

CHAPITRE 7

DEMOLITION DE LA MACHINE

En cas de démantèlement et/ou démolition de la machine, les details qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourraient éxiger l'adoption de précautions particulières.
Pour faciliter les opérations de recyclage des materiaux, de la machine sont séparées toutes les parties qui composent l'installation éléctrique et les composants thermoplastique.

CHAPTER 7

DEMOLITION OF THE MACHINE

In cases of dismantling and/or demolition of the machine, the pieces which the machine is made of, do not present any kind of danger that necessitates any particular caution.
To facilitate the recycling process of the materials, you must separate all electrical and thermoplastic components.

CAPITOLO 8

SERVIZIO POST-VENDITA

8.1 Parti di ricambio

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi alla figura 10 e tab. 1.

8. KAPITEL

SERVICE NACH VERKAUF

8.1 Ersatzteile

Um Ersatzteile zu verlangen, sich auf die Bild. 10 und tab. 1 beziehen.

CHAPITRE 8

SERVICE APRES-VENTE

8.1 Piéces de recange

Pour la demande des pièces de rechange, se rapporter à la Fig. 10 et tab. 1.

CHAPTER 8

AFTER SALE SERVICE

8.1 Spare parts

For a demand of spare parts, see the picture 10 and tab. 1.

Stati CEE:
Rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.

EWG-Staaten:
Ausschliesslich an den eigenen Verkäufer wenden.

Etats de la CEE:
S'adresser exclusivement au propre revendeur.

EEC Countries:
Contact exclusively place of purchase.

8.1.2

Parti di ricambio per Pizzaform mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD 50.
(Fig. 10)

8.1.2

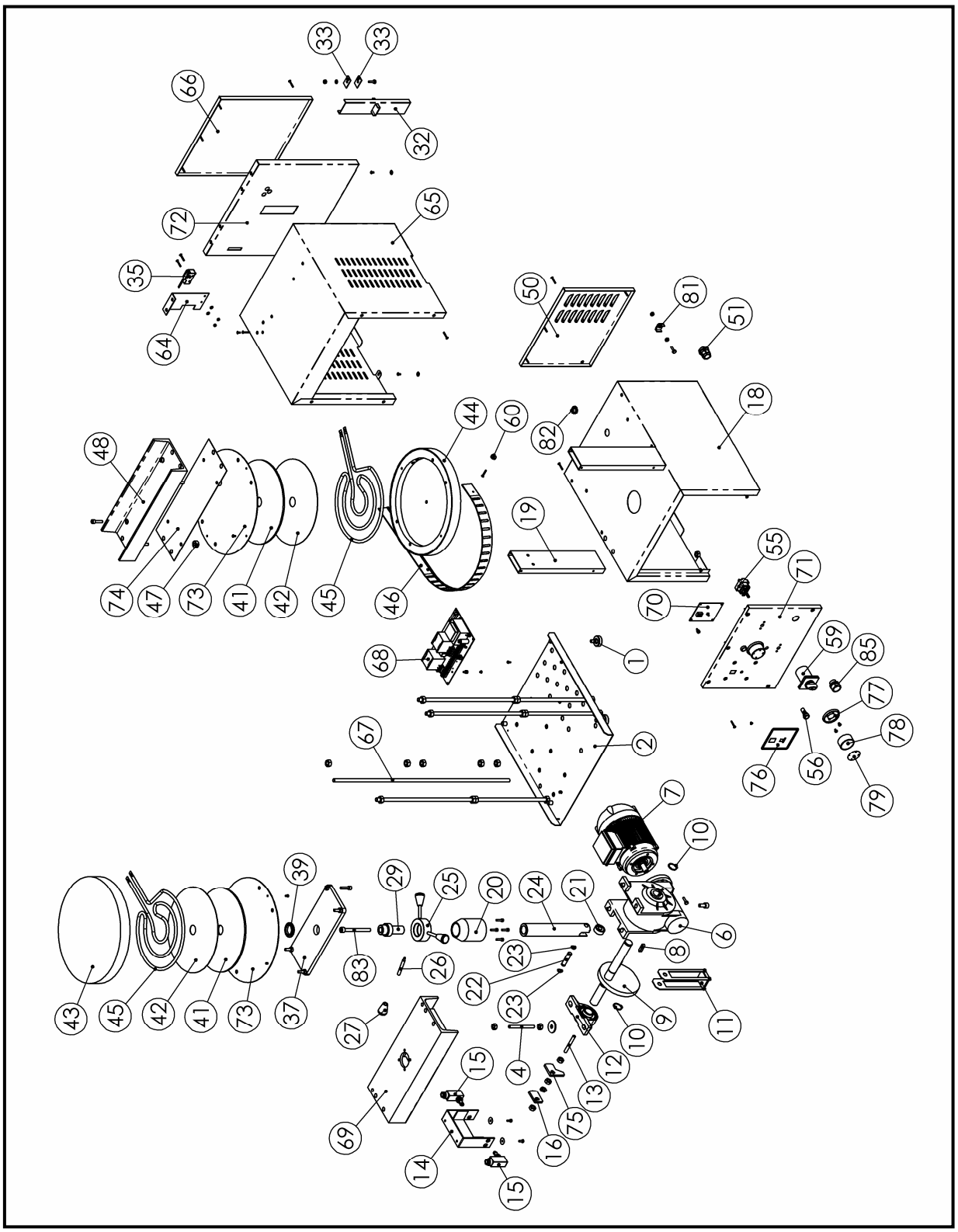
Ersatzteile für Pizza-form Mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD 50.
(Bild 10)

8.1.2

Pièces détachées pour Pizzaform mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD50.
(Fig. 10)

8.1.2

Spare parts for Pizzaform mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD50.
(Pict. 10)



8.1.3

Parti di ricambio per Pizzaform mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD 50
Tab. 1

8.1.3

Ersatzteile für Pizza-form Mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD 50
Tab. 1

8.1.3

Pièces détachées pour Pizzaform mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD50
Tab. 1

8.1.3

Spare parts for Pizzaform mod. PFD 33 - PFD 45 - PFD50
Tab. 1

POS.	COD. PFD 33	COD. PFD 45	COD. PFD 50	POS.	COD. PFD 33	COD. PFD 45	COD. PFD 50
1	5874000	5874000	5874000	**42**	4103300	4103350	4103380
2	4062270	4062290	4062290	**43**	3101250	3101300	3101350
3				**44**	3101200	3101280	3101380
4	3002950	3002940	3002940	**45**	5590700	5590750	5590800
5				**46**	4062660	4062710	4062700
6	5424300	5424260	5424260	**47**	3002450	3002580	3002580
7	5420800	5420900	5420900	**48**	3053020	3052010	3052010
8	5227350	5227350	5227350	**49**			
9	4060750	4060790	4060790	**50**	4061650	4061680	4061680
10	5203220	5203220	5203220	**51**	5581030	5581030	5581030
11	4061950	4061980	4061980	**52**			
12	5094360	5094360	5094360	**53**			
13	4060950	4060950	4060950	**54**			
14	4062880	4062880	4062880	**55**	5320400	5320400	5320400
15	5400100	5400100	5400100	**56**	5371120	5371100	5371100
16	3007150	3007150	3007150	**57**			
17				**58**			
18	4061850	4061900	4061900	**59**	5320080	5320080	5320080
19	4061060	4061070	4061070	**60**	3002570	3002510	3002570
20	3001100	4063200	4063200	**61**			
21	5090100	5090100	5090100	**62**			
22	4060650	4060650	4060650	**63**			
23	5203120	5203120	5203120	**64**	4062900	4062910	4062880
24	4060850	4060880	4060880	**65**	4061360	4061390	4061390
25	4060200	4060200	4060200	**66**	4061770	4061780	4061780
26	4060550	4060550	4060550	**67**	4060360	4060370	4060370
27	5873220	5873220	5873220	**68**	5310090	5310090	5310090
28	5800500	5800500	5800500	**69**	4060260	4060270	4060270
29	4060300	4060300	4060300	**70**	5310040	5310040	5310040
30				**71**	4061270	4061230	4061230
31				**72**	4061460	4061400	4061400
32	4062550	4062380	4062380	**73**	4060030	4060070	4060080
33	4062450	4062450	4062450	**74**	3053060	3053110	3053110
34				**75**	3007180	3007180	3007180
35	5400250	5400250	5400250	**76**	5800350	5800350	5800350
36				**77**	5094450	5094450	5094450
37	4063300	4063380	4063400	**78**	4102950	4102950	4102950
38				**79**	5820290	5820290	5820290
39	5094400	5094400	5094400	**80**	5320660	5320660	5320660
40				**81**	3002250	3002250	3002250
41	4103200	4103250	4103280	**82**	5580950	5580950	5580950